

TÜRKİYE **FOOD** *and* **TRAVEL**

OCAK 2018

9 TL / KKTC 11 TL

48 SAATTE
KIŞ KENTLERİ
Seul, Hong Kong, Chiang Mai

KAYAK DOSYASI

AVUSTURYA'DAN
KANADA'YA DÜNYANIN
EN İYİ KAYAK OKULLARI

KIŞ TATİLİNİN KARE ASİ

ERZURUM
BOLU
KAYSERİ
BURSA

FAS'IN CESUR AROMALARI

CRUISE 2018

YENİ VE ÇOK RENKLİ

SINIRSIZ LEZZET,
SONSUZ YAŞAM
OKINAWA'YA
GURME
SEYAHAT

**İŞTAHLI
MÜNİH**



Arlberg

Bolivya

Dolomitler

Guatemala

Zanzibar

Kanada

HAYDI KAYAĞA

POLAT ERZURUM RESORT HOTEL'DE KAYAK SEZONU AÇILDI

**YENİLİKLERİMİZİ VE DAHA FAZLASINI
KEŞFETMENİZ İÇİN SİZLERİ BEKLİYORUZ.**

- ❄ Otelin hemen önünde yer alan telesiyej sistemi
- ❄ Otelin yanında bulunan kayak odası
- ❄ Yeni açılan dağ manzaralı açık ve kapalı alanlı kafe
- ❄ Çocuklar için karda oyun parkı
- ❄ Suni karlama sistemi
- ❄ Aydınlatılmış pist ile gece kayış imkanı



POLAT
ERZURUM RESORT HOTEL

www.polaterzurumresorthotel.com T: +90 442 232 0010

Editör mektubu



Sahibi

MC Basım Yayın Reklam Hizmetleri
Tic. Ltd. Şti. adına;

Genel Müdür Cenk Doğusal - cand@mcyayincilik.com

Yayın Koordinatörü

Mehmet Tel - mehmet.tel@foodandtravel.com.tr

Genel Yayın Yönetmeni

Ebru Erke - ebru.erke@foodandtravel.com.tr

Yazı İşleri Müdürü

Zeynep Yosun Akverdi - yosun.akverdi@foodandtravel.com.tr

Görsel Yönetmen

Çetin Akdeniz - cetin.akdeniz@mcyayincilik.com

Gezi Editörü

Tümay Yazıcı - tumay.yazici@foodandtravel.com.tr

Yemek Editörü

Gaye Şahin - gaye.sahin@foodandtravel.com.tr

Danışma Kurulu

Adnan Şahin, Ayfer Yavi, Başaran Ulusoy,
Coşkun Aral, Erol Kaynar, Fikret Atalay,
Hülya Aslantaş, Serhat Gürpınar

Katkıda Bulunanlar

Biray Anıl Biner, Hamdi Kurt,
Nilüfer İleri, Özgür Ölçer,
Ece Aktürk

Sorumlu Müdür

Cenk Doğusal

Reklam Koordinatörleri

Şenay Kavak - senay@mcyayincilik.com

Petek Öztürk - petek@mcyayincilik.com

Rezervasyon

0212 245 00 40 - info@foodandtravel.com.tr

Yönetim Yeri:

MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.

Yazışma Adresi: Katip Mustafa Çelebi Mahallesi

Abdullah Sokak No: 4 Kat: 4

Beyoğlu - İstanbul Tel: 0212 245 00 40

Basımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.

Basıldığı Yer: Akpınar Mah.

Hasan Basri Cad. No: 4 34885

Sarıcağa - İstanbul Tel: 0216 585 90 00

Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.

FOOD and TRAVEL dergisinin isim hakkı
Turnstart Limited'e aittir. The Business Centre,
Suite 51, Ingate Place, London SW8 3NS UK
Tüm hakları saklıdır.

FOOD and TRAVEL dergisi Turnstart Limited
ile yapılan lisans sözleşmesi uyarınca lisans alan
MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ
TİC. LTD. ŞTİ. tarafından yayınlanmaktadır.
Yazılı izin olmaksızın hiçbir şekilde
yazı ve fotoğraflardan alıntı yapılamaz.
Basılan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir.

BU DERGİ BASIN MESLEK İLKELERİNE UYMAYI TAAHHÜT EDER.

Bu derginin Türkçe yayın hakları

MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.'ye aittir.

Michelin yıldızı eski ışıltısını kaybediyor olabilir mi? 2003'te üç yıldızını kaybeden şef Bernard Loiseau'nun intiharından sonra 2016'da yine aynı sonu paylaşan Benoît Violier'in ölümü gastronomi dünyasını derinden etkiledi. Herkes yıldızların şefler üstünde yarattığı baskının derinliğini konuştu.

Bu iki Fransız şefin hazin öyküsü, baskıya başkaldırıp yıldızlarını tek tek bırakan şeflere çevirdi tüm gözleri. Şef Olivier Douet 2011 yılında Nice'teki Le Lisita'nın yıldızlarını iade etti. 2015'te Parisli şef Alain Senderson üç yıldızlı restoranı Lucas Carton yıldızları bıraktığında *New York Times*'a "Yıldızlar ve pırıltılar olmadan da gerçek ve çok iyi yemek yapıp makul fiyatlara satmak istiyorum" açıklamasını yaptı.

Yıldızını terk etme cesaretini gösterenler arasında bir de Türk olduğunu biliyor muydunuz? Ali Güngörmüş yıllardır Almanya'nın en başarılı ve sevilen şefleri arasında. 2005'te batmak üzere olan Hamburg'daki La Canard'a ortak olup bir yıl sonra Michelin yıldızını alan Ali şef, on yılın ardından radikal bir kararla hem Michelin'li lokantayı hem de Hamburg'u terk edip mesleğe ilk başladığı Münih'e döndü. Üç yıl önce açtığı restoranı Pageou şu anda şehrin en çok iş yapan mekânı. Ali şefin hikâyesi ve yaşadığı şehirden keyif notları Münih sayfalarımızda.

Ocak, şubat, mart aylarında ziyaretçi trafiği artan kayak şehirlerindeki lezzet durakları, önemli kayak okullarını derlediğimiz dosyamız, Japonya'nın sağlık ve lezzet fişkıran adası Okinawa ilerleyen sayfalarımızda...

Hayatımızın her daim yeni keşiflerle lezzetlenmesi dileğiyle...

Ebru Erke

Genel Yayın Yönetmeni



KONRAD BARTELSKI

İngiltere'nin en başarılı kayak yarışçılarından biri olan Bartelski, 50 yılın üzerindeki kayak deneyiminin ardından bugün hâlâ dağlarda olmanın heyecanını ilk günkü gibi yaşadığını dile getiriyor. Eski Alp disiplini yarışçısı, kayağa yeni başlayacak *Food and Travel* okurları için pistteki ilk adımlarını özel kılacak dünyanın dört bir yanındaki en iyi kayak merkezlerini yazdı. En iyi kayak hocalarından bölgedeki gurme duraklara, ihtiyacınız olabilecek tüm detayları eklemeyi de unutmadı.



MICHAEL RAFFAEL

Food and Travel İngiltere'nin en eski yazarlarından biri olan Michael Raffael, derginin gurme seyahat makaleleri için dünyanın dört bir yanına seyahat etti. Bol ödüllü yemek yazarı ve şef Raffael'in rehberliğinde bugüne kadar Dominik Cumhuriyeti'nin kakao plantasyonlarından San Sebastián'ın Michelin yıldızlı restoranlarına, mutfak kültürünü dair pek çok keşiflerde bulunduk. Bu ay, dünyanın en uzun yaşayan halkının, yani Okinawa'lının beslenme ve hayat felsefelerini bize anlattı.



katkıda bulunanlar

SeturSelect [Roma'nın Via Cupra sokağında,

doğma büyüme Romalı olan Alessandro Ricci'nin

küçük ama sıcak dondurmacısında el yapımı

dondurmaları yiyip,

bir yandan da kendisinin

ünlü İtalyan yönetmenle

olan anılarını dinlerken,

sizin soru soran gözlerinizi

görüp, tezgahın

altından gençliğinde onunla beraber çektiği

fotoğraflarını çıkarıp göstermesinin deneyimi.]



[Bizimle istediğiniz şehre, dilediğiniz zaman gidersiniz.

Seyahatinizi kendi isteklerinize göre, özel bir şekilde
tasarlarsınız.

Deneyimli seyahat danışmanlarıyla dünyanın neresinde
olursanız olun, SeturSelect güvencesini her zaman
yanınızda hissedersiniz.

50 yılı aşkın Setur kalitesiyle benzersiz anılara sahip olursunuz.]



Kapaktakiler

- 24 Cruise 2018
- 28 Münih
- 34 Fas'ın cesur aromaları
- 40 Okinawa
- 56 Kayak dosyası
- 71 48 saatte Chiang Mai, Hong Kong, Seul

ANTRE

- 12 **Antre** 2009'dan bu yana Güney Amerika'da yapılan dünyanın en ünlü ralli organizasyonu Dakar Rallisi 40'inci yaşını kutluyor
- 14 **Gezi haberleri** 6 durakta Antigua, Tayvan'da kaplıca sefası, Kanada'da kızak köpekleriyle gezin, Dolomitler'e Michelin yıldızı ışıltısı, kayak keyfini ev sıcaklığında yaşayın
- 18 **Oteller** Maldivler, Meksika, Vietnam ve ABD'nin Kaliforniya eyaletinde şıklığıyla dikkat çeken yeni oteller
- 19 **Haber** İstanbul'un yeni keşiflerden 10 Karaköy'ün genç şefi Kaan Arıç, 2018 için hazırladığı yeni menüyü anlatıyor
- 20 **Yemek haberleri** Şenköy'den Memecik zeytini yağı, renkli ve keyifli yeni denemeler: pancar latte ve narlı limonata, soğuk kış gecelerine geleneksel alternatif kaynar, mutfakta siyah tutkusu
- 22 **Restoran haberleri** İstanbul'da Maslak, Caddebostan, Ortaköy ve Ataşehir'de açılan en yeni mekânlar
- 23 **Restoranlar** İstanbul'un denizle buluşturan, denizin lezzetini sofranıza koyan en özel restoranlarından Sardunya ve Avrupa'dan üç keyifli adres radarımızda
- 24 **Mercek altında** Cruise dünyasının en iddialı şirketleri, yeni gemilerini okyanuslarda ve nehirlerde yüzdürmek için gün sayıyor

YEMEK

- 34 **Dünya mutfakları** Fas'ın cesur aromaları, çarşı sokaklarında cızırdayan tezgâh yemeklerinden yüksek Atlas Dağları'nın mütevazı tariflerine, büyüleyici lezzetlere ilham kaynağı oluyor

GURME SEYAHAT

- 40 **Baş baş** Dünyanın en uzun yaşayan halkı Okinawa'lılar, Japonya'nın doğa harikası Okinawa adasında gelişmiş bir yemek kültürüne ve eşsiz bir yaşam felsefesine sahip

KAYAK DOSYASI

- 56 **Soğuk iştah açar!** Uludağ, Kartalkaya, Erciyes ve Palandöken'de kayak ve snowboard'la ter döküp bol bol kalori yakacaklara civarda bulabilecekleri esaslı lezzet durakları





Innovation
that excites

NISSAN NAVARA İLE ÖNE GEÇ



f t i y /NissanTürkiye

www.nissan.com.tr | NISSAN GÜLÜMSEME HATTI 0216 651 84 20

#önegeç

Navara'nın ortalama CO₂ emisyon değeri 169-183 gr/km ve şehir dışı yakıt tüketimi 6-6,1 lt/100 km arasında versiyonlarına göre değişmektedir. Yakıt tüketimleri 2004/3/EC'ye göre belirlenmiştir. Detaylı bilgi için www.nissan.com.tr adresini ziyaret ediniz.

- 66 Şampiyondan kayak dersi** Eski Alp disiplini yarışçısı Konrad Bartelski Food and Travel okurları için pistteki ilk adımlarınızı özel kılacak kayak merkezlerini seçti

SEYAHAT

- 28 Haftasonu** Dünyaca ünlü müzeleri, ihtişamlı tarihî binalarıyla Almanların lezzet sırrı Münih, hafızalara Oktoberfest imajından fazlasıyla kazınmayı hak ediyor
- 71 48 saat** Chiang Mai, Hong Kong ve Seul

ARKA SAYFA

- 78 Tarifler**
- 80 Info** Renkli öneriler, yeni ürünler, fırsatlar
- 82 Bir bilene sorduk** İngiltere'nin kitlesel fonlama sistemiyle kurulan ilk restoran zincirinin şefi ve kurucusu Gary Usher, onu nelerin motive ettiğini anlattı



TARİF DEFTERİ

SAYFA 78'DEN

- 78** Mrouzia
- 78** Marakeş usulü kuzu tajin
- 78** D'jaj m'hamer
- 79** M'hamer royal kuzu
- 79** Harissa havuç
- 79** Köy biberli salata
- 79** Berber fritтата
- 79** Tezgâh usulü noodle ve dana yanak

Hayatınızı uzaktan kolaylaştıran teknoloji: Home Connect.



BOSCH

Yaşam için teknoloji

Akıllı telefon veya tabletinizden Home Connect özellikli bulaşık ve çamaşır makinenizi kontrol ederek evinize gelmeden bulaşık ve çamaşırlarınızı yıkayabilir; eve geldiğinizde yemeğinizin hazır olması için fırınınızı uzaktan çalıştırabilirsiniz.

www.bosch-home.com.tr



Hayallerinize ışık tutsun diye 2017'de en çok seyahat edilen şehirleri sizin için derledik! Bu yıl da yepyeni ülkeler görün, yeni deneyimler edinin, daha sık gülün ve hayallerinizi gerçeğe dönüştürün.

"Hayat bir kitaptır ve gezip görmeyenler hep aynı sayfayı okur." St. Augustine

Bansko, BULGARİSTAN: Hem çocukların hem de ailelerin bolca stres attığı kayak merkezleri için çok uzaklara gitmeye gerek yok. Muazzam manzara ile beyaz örtünün bulunduğu bu noktada kendinize kış sporlarını doyusuyla yaşamanızı sağlayacak bir kayak tatili ısmarlayın!

Phuket, TAYLAND: Andaman Denizi'nin zümrüt sularına bakan adada doğa harikalarının yanı sıra renkli bir gece hayatı göze çarpıyor. Önce gezip göreceksiniz, yeni bir kültürü ve bu kültüre ait mutfağı tanıyacak, ardından denizin, kumun, güneşin ve gece eğlencelerinin keyfini çıkaracaksınız.

Beyrut, LÜBNAN: Hafta sonu için planınız yoksa, rotanız belli. Dünyanın en eski yerleşim yerlerinden biri olan Beyrut'un tarihçesi, yazının icadından önceki dönemlere dek gidiyor. Gizemli, egzotik ve tarihle dolu Beyrut, keşfedecek çok fazla şey sunuyor.

Paris, FRANSA: Paris her zaman iyi fikir! Elinizde kruvasan ve kahve, fonda Edith Piaf ve hafif bir rüzgar eşliğinde ağaçların yeşermesine tanık olacak, baharın getirdiği yumuşacık havada Paris'in romantizm saçan sokaklarında kilometrelerce yürüyeceksiniz.

Havana, KÜBA: Küba'yı Ernest Hemingway anlatsın biz dinleyelim. "Küba, kuru esen rüzgar, güneşli bir gökyüzü, balıkçılarla dostluk, yemyeşil ağaçlar, yeniden keşfedilen çocukluk, Golf Stream'in sıcak ve bereketli suları, yani yeryüzünde son kalan vahşi topraklardan biri." Hemingway

Thassos, YUNANİSTAN: Yeşille mavinin kusursuz bütünleşmesinden oluşan bir cennet. Beyaz kumu ve turkuaz deniziyle tropik ada tadındaki Thassos, deniz tatili listenize mutlaka almanız gereken yakın seçeneklerden biridir.

Bali, ENDONEZYA: Sanskrit dilinde "huzur ve barış" anlamına gelen Bali, her yıl doğum günü kutlanan tapınakları, meditasyonu ve doğasıyla adının hakkını veriyor. Volkanik bir ada olan Bali, biyolojik açıdan dünyanın en zengin bölgelerinden olan Mercan Üçgeni'nin ortasında bulunur ve fazla bilinmeyen siyah kumlu plajlarıyla sizi ilk dakikadan itibaren etkisi altına alır.

Berlin, ALMANYA: Yaratıcı, dinamik ve merak uyandıran Berlin'e sokak sanatının başkenti dersek yanlış olmaz. Her sokağında göz dolduran graffitileriyle bu şehir sanat severlerin kalbinde taht kuruyor!

MALTA: 7000 yıllık tarihiyle zengin bir mimari ve kültür birikimi sunan Malta, küçük hacmine rağmen dolu dolu bir gezi vaadinde bulunuyor. Akdeniz'in ortasında bir ada ülkesi olan Malta'da neredeyse hiç kış mevsimi yaşanmıyor ve 4 mevsim keyifle gezilebiliyor.

Lviv, UKRAYNA: 19. yy.'dan kalma yapılarıyla, zarafetiyle ve soğuk iklimiyle hafızalara kazınan Lviv, tadı damağınızda kalacak yerel ve özgün yemekleriyle keşif tutkunlarını içtenlikle ağırlıyor.

Sharm El Sheikh, MISIR: Sina dağı ile Kızıldeniz arasında bir cennet olan Sharm El Sheikh, denizaltındaki büyüleyici florası ile dünyanın en ünlü dalış merkezlerinden biridir. Hem de sadece 3 saat uçuş mesafesi uzaklığında...

Prag, ÇEK CUMHURİYETİ: "Prag sizi asla bırakmaz. Bu tatlı küçük ananın çok güçlü pençeleri vardır" Franz Kafka'nın şehrini keşfetmeye hazır mısınız? Ortaçağdan kalma yüksek tavanlı cafeleri, daracık sokakları ve bakmaya doyamayacağınız heybetli kaleleri ile bu muhteşem şehri bir de beyazlar içinde görün!



Paris, Fransa



Phuket, Tayland



Prag, Çek Cumhuriyeti



Beyrut, Lübnan



Havana, Küba



Thassos, Yunanistan



Bali, Endonezya



Sharm El Sheikh, Mısır



Lviv, Ukrayna



Bansko, Bulgaristan



Malta



Berlin, Almanya

OCAK



Bansko, BULGARİSTAN

Phuket, TAYLAND



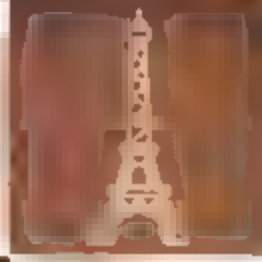
ŞUBAT

MART



Beyrut LÜBNAN

Paris, FRANSA



NİSAN

MAYIS



Havana, KUBA

Thassos, YUNANİSTAN



HAZİRAN

TEMMUZ



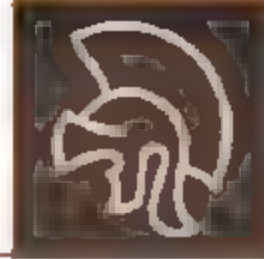
Bali, ENDONEZYA

Berlin, ALMANYA



AĞUSTOS

EYLÜL



MALTA

Lviv, UKRAYNA



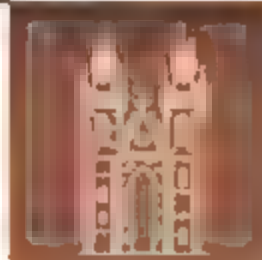
EKİM

KASIM



Sharm El Sheikh, MİSİR

Prag, ÇEK CUMHURİYETİ



ARALIK



Antre

Yeme içme ve seyahat dünyasından haberler, öneriler, fırsatlar...



DAKAR'IN GÜNEY AMERİKA HALKININ

yaşını kutluyor. İlk olarak 1978 yılında Paris-Dakar ismiyle düzenlenen

bu yarış, 2007 yılında Dakar Rallisi adıyla yeniden düzenlendi. Yarış, 6 Ocak'ta Peru'nun başkenti Lima'da başlayacak. Yarışmacılar Pisco çölünde, San Juan del Rio'da, Cordoba kentinde geçecek. dakar.com

kişiyi ekranlara kilitliyor.

bu yarış, 2007 yılında Dakar Rallisi adıyla yeniden düzenlendi. Yarış, 6 Ocak'ta Peru'nun başkenti Lima'da başlayacak. Yarışmacılar Pisco çölünde, San Juan del Rio'da, Cordoba kentinde geçecek. dakar.com

bu yarış, 2007 yılında Dakar Rallisi adıyla yeniden düzenlendi. Yarış, 6 Ocak'ta Peru'nun başkenti Lima'da başlayacak. Yarışmacılar Pisco çölünde, San Juan del Rio'da, Cordoba kentinde geçecek. dakar.com

bu yarış, 2007 yılında Dakar Rallisi adıyla yeniden düzenlendi. Yarış, 6 Ocak'ta Peru'nun başkenti Lima'da başlayacak. Yarışmacılar Pisco çölünde, San Juan del Rio'da, Cordoba kentinde geçecek. dakar.com

bu yarış, 2007 yılında Dakar Rallisi adıyla yeniden düzenlendi. Yarış, 6 Ocak'ta Peru'nun başkenti Lima'da başlayacak. Yarışmacılar Pisco çölünde, San Juan del Rio'da, Cordoba kentinde geçecek. dakar.com

bu yarış, 2007 yılında Dakar Rallisi adıyla yeniden düzenlendi. Yarış, 6 Ocak'ta Peru'nun başkenti Lima'da başlayacak. Yarışmacılar Pisco çölünde, San Juan del Rio'da, Cordoba kentinde geçecek. dakar.com

Cordoba kentinde geçecek. dakar.com



mastiha & fig

Precious products of the Aegean

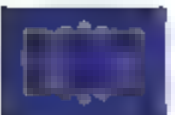


Değerli ve Eşsiz Ürünler

Sakız ve Eğriboz adalarından üç kooperatif birliği olan Sakız Mastikası Yetiştiricileri Birliği, Kimi ve Mediterra S.A. Tarım Kooperatifleri ünlü ve nadide ürünlerinin reklamını yapmak amacıyla güçlerini, enerjilerini ve dinamiklerini birleştirdi:

Sakız Mastikası ve Kimi İncileri.

Üreticilerinin gösterdiği sevgi ve özenin yanı sıra kalite ve lezzet ile de kombinlenip geleneksel olarak üretilen ürünler.



AVRUPA BİRLİĞİ VE YUNANISTAN
TARAFINDAN FİNANSE EDİLEN KAMPANYA



www.mastiha-fig.eu



TAYVAN'DA KAPLICA SEFASI

Tayvan Asya'nın yeni yıldızlarından, her geçen yıl daha çok turist radarına takılıyor. Sadece başkent Taipei değil, Tayvan kültürünün vazgeçilmez parçası kaplıcalar da keşif merakı uyandırmada iyi iş çıkartıyor. Üstelik tazelenme vadediyor. Ülkede birçok kaplıca bulunuyor. Zhentou Dağı'nın kıyısında yer alan Guanzong Kaplıcası'nın, ilk kez görene mutlaka kınının naya'nı kurduran bir buyusu var. Su, yeraltı kaya tabakalarının boluğundan oturuğu koyu gri tonlarında ve mineral açısından çok zengin; cildi yumuşattığı ve parlattığı söyleniyor. Taipei'nin hareketli ortamından uzak kalmak isteyenler için, hem lokaller hem ziyaretçiler arasında popüler Beitou bölgesi, kent merkezinin 20 dakika kuzeyinde yer alıyor. Yangmingshan Milli Parkı'nın içinde yer alan, Tayvan'ın kuzey ucundaki kaplıca bölgesi şelalelere, çim kaplı araziye ve yarıcağlara ev sahipliği yapıyor. Burası, kaplıca açısından Tayvan'ın en zengin yerli. Lishong Kaplıcası'na ulaşmak biraz çaba istiyor. Ama emniyetli yolun sonunda zahmete değermiş diyeceksiniz. Derelerin zikzak yaptığı, yabani orkidelerin bittiği bir vadede yer alan kaplıcalara ulaşmak için size yerel rehberler eşlik ediyor. Vardığınızda yeşile donmuş sarp kayalıklardan düşen kaplıca şelalesinde yıkanacaksınız. Green Island'daki Chaojin Kaplıcası ise dünyadaki sayılı tuzlu su kaplıcalarından biri. Tayvan'ın resmi turizm web sitesinde Taipei ve kaplıcalar başta olmak üzere ülkeye yapacağınız seyahat planarken işinize yarayacak görülecek yerlerden yapılacak aktivitelere ve mekân önerilerine birçok pratik bilgi bulabilirsiniz. eng.taiwan.net.tw

Gezi haberleri

HAZIRLAYAN: TUMAY YAZICI

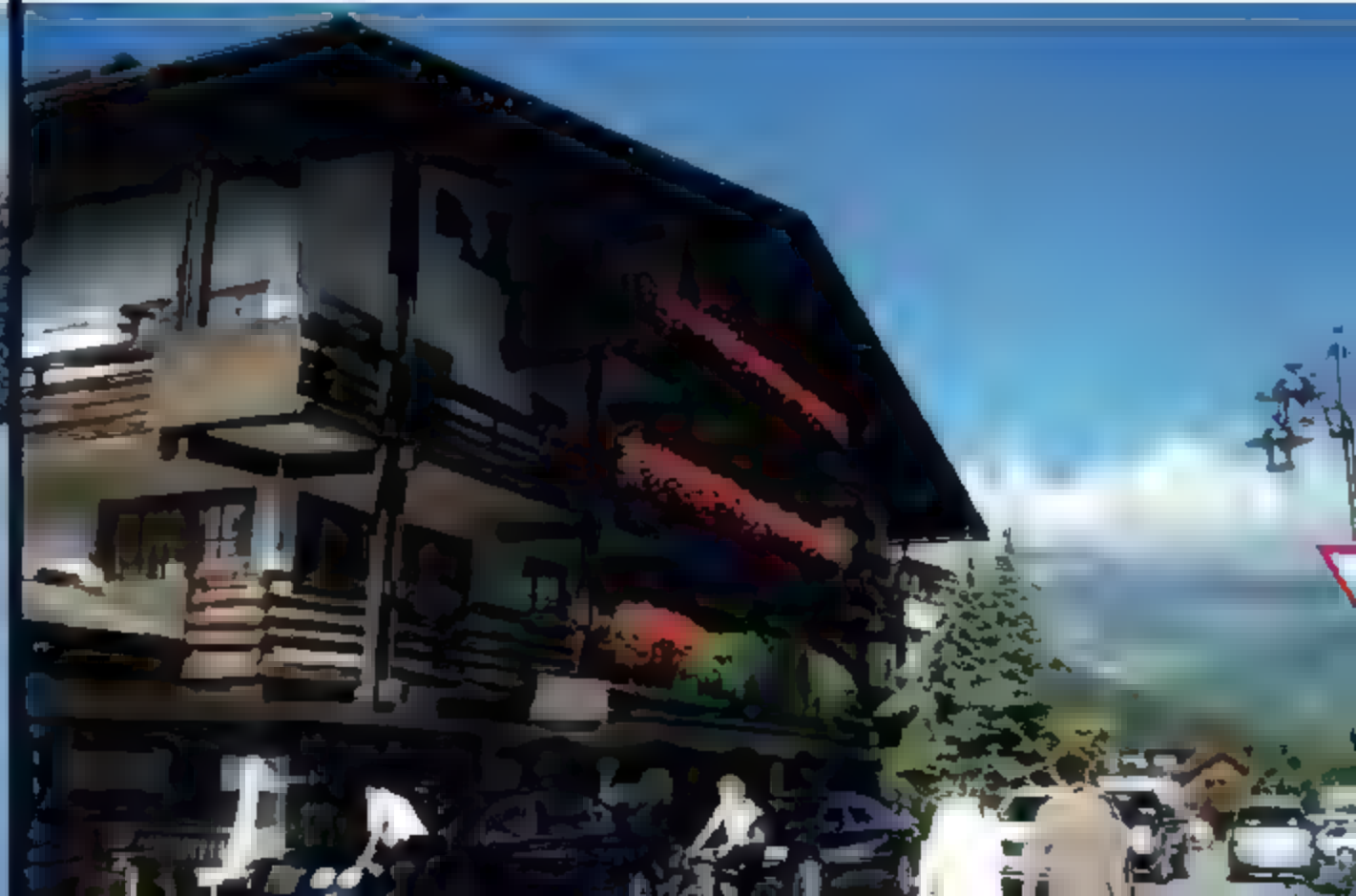
SÜRÜNÜN BAŞINA GEÇİN

2018'in kışında yapacaklar istesinde köpek kışağı ya da kar arabası kullanmak olanlar, bu kısı için göz alıcı manzaraları ve hanka pistleriyle Kanada'daki Agouquin Milli Parkı'ndan daha iyisi az bulunur. Frontier Canada'nın tatil paketi, kend başınıza yol almadan önce size kışağı bağlamayı ve sürüyü idare etmeyi öğreten dersleri de içeriyor. Ontario Federasyonu kar arabası pistleri, park sınırının batısında yer alıyor ve goller ve bozumamış kardan geçen güzel rotalar sunuyor. frontiercanada.co.uk



YILDIZLI PİST

Norbert Niederkofler, Dolomitler'deki Restaurant St. Hubertus'ta üçüncü Michelin yıldızıyla ödüllendirildi. Bölge kayak açısından zaten dünyanın en ünlülerinden. Alta Badia'daki San Cassiano'nun mutfağından gelen şefin restoranı, daha önce Food and Travel tarafından Yılın Oteli seçilen Rosa Alpina'da yer alıyor. Otel, önünüzdeki kar tatili için hanka bir 'üs' olabilir. St. Hubertus'ta set menu, yaklaşık 663 TL'den başlıyor. rosalpina.it





EVENT | TAKSİM | TAKSİM SQUARE | YALIKAVAK



AVANTGARDE
CATERING



AVANTGARDE
COLLECTION

avantgardecollection.com



KAYAK TATİLİNİ EVDE GEÇİRİN

Sömestr tatil kapıda. Çocuklarla ya da arkadaş grubuyla çıkacağınız kayak tatilini daha konforlu, daha ekonomik kılmak için evinizi, bir şaile takas edin. 150 ülkeden 65 bin üyeye sahip homeexchange.com'da şu an Amerika'da Aspen, Sun Valley, Avrupa'da Megeve, Courchevel, Grenoble, St Moritz gibi ünlü kayak merkezlerinde 6 binden fazla dağ evi bulunuyor ve genelde ev değiş-tokuşuna kayak takımları, kar ayakkabıları, snowboard gibi malzemeler de dahil ediliyor. Türkiye'deki sömestr tatilinde çoğu şaile takas için müsait oluyor. 1992'de kurulan site, Kate Winslet ve Cameron Diaz'ın başrolünde oynadığı *The Holiday* filminde de geçiyordu.

KAYBETMEYE SON



Sürekli anahtarlarınızı mı kaybediyorsunuz? Tile adlı yeni ürün, anahtarından çantaya ve bisiklet kaskına, her şeye takılıyor ve akıllı telefonunuza bağlı Bluetooth'u kullanarak takılı olduğu nesneyi takip ediyor. Telefonunuzu mu kaybettiniz? Tile'a basın ve telefonunuz, sessizde olsa bile çalsın. Tanesi 20 \$'dan başlıyor. thetileapp.com

KARBON HESABI

Bu ay size önerdiğimiz destinasyonlara İstanbul'dan uçakla gidış-dönüşün atmosfere ne kadar karbondioksit saldıgına dikkat edin.

Destinasyon	Karbon emisyonu	Telafisi
Okinawa	1.77 ton	3 ağaç
Hong Kong	1.17 ton	3 ağaç
Seul	1.17 ton	3 ağaç

Neden olduğunuz karbon emisyonunu telafi etmek için TEMA Vakfı'nın (tema.org.tr) projelerine destek olup ağaç dıkebilirsiniz.



6 durakta

Antigua

Guatemala kentinin kolonyal geçmişinin kalıntıları arasında heyecan verici kültürel ve mutfak manzaralarının tadını çıkarın.

Yazı: Anna Berrill

1 UNESCO Dünya Mirası kent, uç azameth yanardağa beşiklik ediyor. Bu yanardağların görkemine tanıklık etmenin en iyi yolu, diplerine girmek... Sizi perişan etmeyecek bir yüksekliğe kadar çıkın. 2500 metrede, Pacaya Yanardağı, tırmanma açısından rahat.

2 Eski kentin merkezinde kolonyal bir konak olan La Antigua Galería'da, bölgenin çağdas sanat sahnesinin renkli örneklerini göreceksiniz. Hugo González Avala ve Gustavo García Muñoz gibi altmış aşkın Guatemalalı ve Latin Amerikalı sanatçının işi bulunuyor. laantiguagaleria.com

3 Bu kent yürümek için yaratılmış. Keşfetmenin en harika yolu, popüler El Viejo Café'den alacağınız kahveyle parke taşı sokaklarda sallana sallana yürümek. Bir kahve cıvıltığı ziyaret etmek isterseniz Volcán de Agua yanardağına tırmanın. Sonra Guatemala usulü ateş üstünde kavrulup öğütülen taze kahvenin keyfini çıkarın. elviejocafe.net, dlgcoffee.org

4 Antigua'daki birçok restoran, kolonyal evlerin yeşil bahçelerinde servis veriyor. Palmiyelerle çevrili, mavimsi muhabbet kuşlarının ötüştüğü güneş gören bir avluyla tünemiş organik restoran Saberico, yerel tatlar için ideal yer. Tamale ile servis edilen haşlanmış et yemeği subanık'i deneyin. saberico.com.gt

5 Kentte birçok butik otel bulunuyor. B&B Mesón Panza Verde, hareketli Fifth Avenue'nün daha sakin bir tarafında var alıyor: mucağı çok iyi. Hotel Palacio de Doña Leonor, orijinal parçalarla süslü restore edilmiş bir konak. panzaverde.com, palaciodeleonor.com

6 Rengârenk ve kaotik Nim Po'Uta Guatemalalı zanaatkarların işleri satılıyor. Maya kumaşlarından ahşap oymalara ve ülkenin dört bir yanındaki köylerden Mayalı kadınların yaptığı masa örtüleri, yemenilere, birçok yerel el işi satılıyor nimpotexport.com

macro & MORE

macro▲center

MACROCENTER'DA
NELER OLUYOR?
BİZİ TAKİP EDİN!
#kutlamayadeger



 **TWITTER**
/macrocenterTR

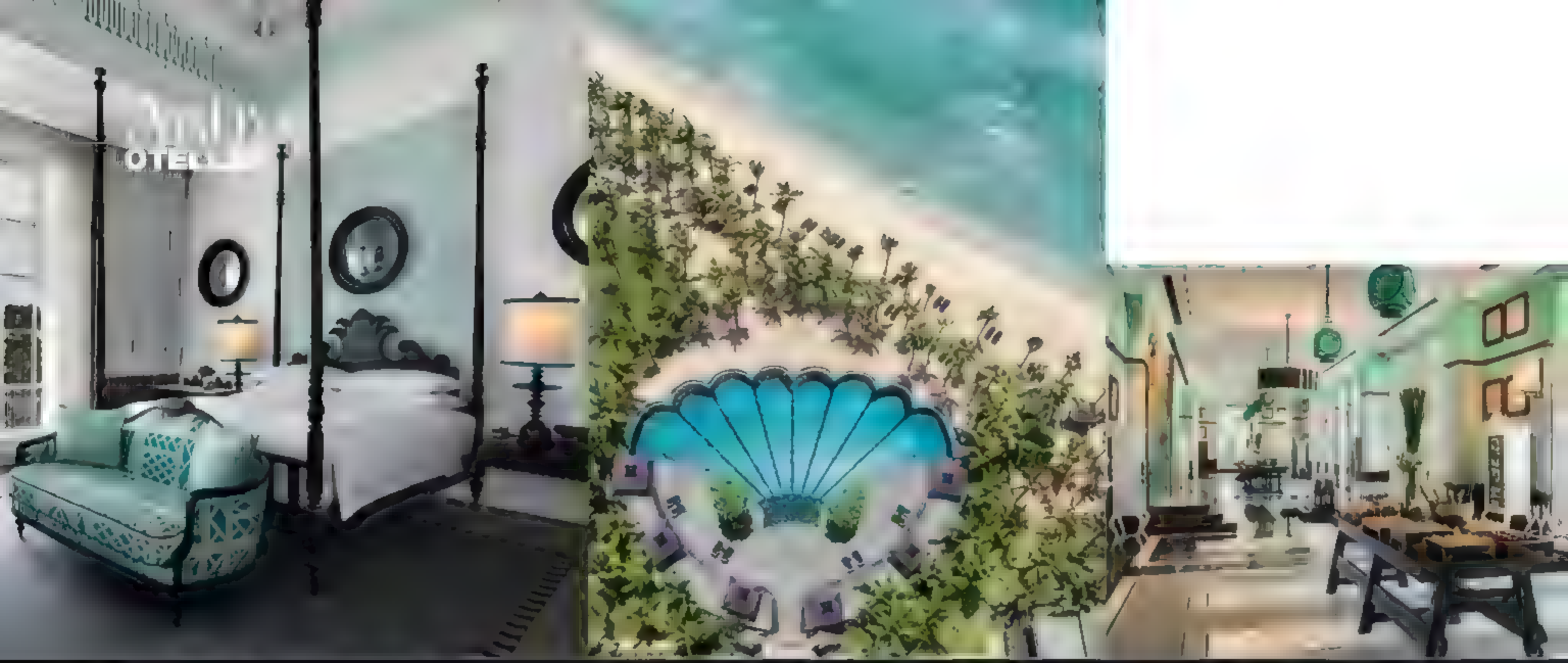
 **INSTAGRAM**
/macrocenterTR

 **FACEBOOK**
/macrocenterTR

 **PINTEREST**
/macrocenterTR



macromore.com



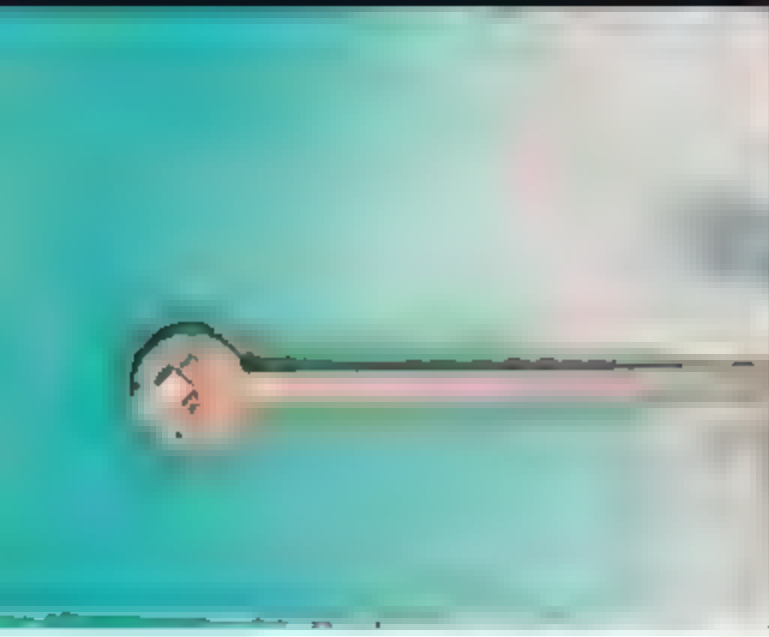
Yeni açılanlar

MALDİVLER

MEKSIKA

VIETNAM

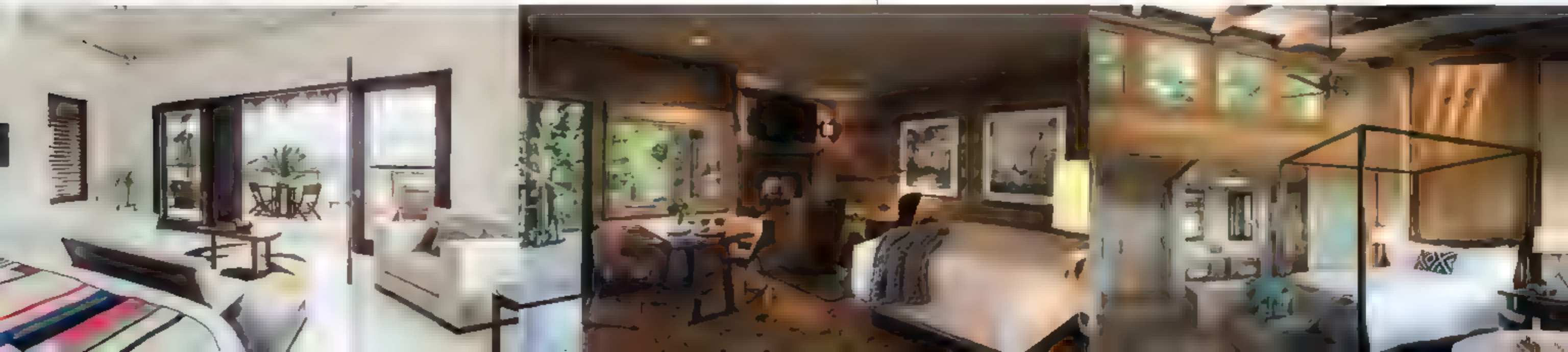
ABD



Yeni yılın ilk tatilinde rüzgârda salınan palmyelerin göğüsünün düştüğü beyaz bir kumsalda güneşlenip, mavinin her tonunu taşıyan ilk bir denizde yüzmeye ne dersiniz? Cevabınız evetse sizi, Maldivler'deki, şatafattan uzak lüks resort **Fushifaru** ya alalım. Male'den deniz uçağıyla 35 dakika uzaklıkta, Lhaviyani atolünün kuzeydoğu ucunda turkuaz bir lagünle iki kanal arasına sınırlı sokmuş aydınlık ve havadar 49 vilayla hedonist bir ada manzarası bekliyor. Uç vıla kategorisi var: ıks hemen plajda, diğeni de suyun üstünde. Tasarım tam kararında klasik ada dokunuşlarının katıldığı çağdaş bir çizgiye sahip. Plaj vilalarının dışarda, jakuzileri, gölgeli verandaları ve tembellik için harika alanlar var. Konumu, aktif seyahat meraklıları için bir cennet. Yakında dünyaca ünlü uç daış noktası bulunuyor, ayrıca kitesurfing gibi su sporları da yapıyor. Bolca hareket ettikten sonra şarj olmak için öğle yemeginde piknik tarzı lezzetlerin keyfini çıkarın. Tropika cennetinde daha yavaş günler geçirmek isteyenler iskeledeki yoga derslerine katıldıktan sonra yemyeşil bitki örtüsüyle çevrili Heylini Spa'da masa yaptırabilir. Çoğu vilanın kendine ait havuzu var, ama siz yine de otelde okyanusta oynayan yunusları görebileceğiniz denize sıfır havuza uğramayı ihmal etmeyin. Güneş batarken havuz başında kokteylinizi yudumlayın. Ardından Hint Okyanusu'nun cennetlerinden faydalanan uç restorandan birinde akşam yemeğiniz için fushifaru.com

Üstte soldan saat yönünde: JW Marriott'un odası, deniz kabuğu şekilli havuzu ve kolonyal ile art deco karışımı tasarımı; Alila Ventana Big Sur'un farklı kategorilerdeki odaları; Hotel Esencia, Fushifaru'nun villası, iskelesinde yemek keyfi

Cangil kaplı Vietnam adası Phu Quoc'un bunalıcı sıcaklığında sabah uyandığınızda yanıtlamanız gereken en zor soru, "Tayland Körfezi'nin ılık suyuna mı atmalıyım yoksa deniz kabuğu şekilli retro havuzda mı serinlemeliyim" olacak. Cevap ne hangisi olursa olsun, **JW Marriott Phu Quoc Emerald Bay**'den (marriott.co.uk) memnun kalacaksınız. Markanın alışıldık ağır havasından farklı olarak otelin tasarımında Karayipier'in kolonyal tarzı ile Miami'nin ilginç art deco dokunuşları buluşuyor. 244 oda ve villanın çoğunda körfez manzarası var: Her biri yüksek tavanlı, parke zeminli ve hoş tonlarda dekore edilmiş. İdeal bir otomobil yolculuğu durağı olan **Alila Ventana Big Sur** (alilahotels.com), yabancı şıklıktaki son nokta. Kaliforniya'nın engebeli sahilinde, çayırık ve sekoya ormanından oluşan 65 hektarlık arazinin ortasındaki otel bir zamanlar munzevi Hollywood yıldızlarının sığınağıymış. Alila grubu, 59 oda oteli sadece yetişkinlere açık modern bir yere dönüştürmede iyi iş çıkarmış. Meksika'nın Yucatán Yarımadası'ndaki butik **Hotel Esencia** (hotelesencia.com) 11 şık yeni süitini gün yüzüne çıkardı. Süitlerin altısı, Xpu Ha plajında kumun üstünde yer alıyor, kalanlar ise zarif bahçelere kurulmuş. Bina aslında bir İtalyan duşesi için inşa edilmiş. Otelin tasarımı da binanın soylu geçmişini başarıyla yansıtıyor, bembeyaz duvarlar ve zeminler, koyu ahşap, döşemelerdeki yumuşak renkli vurgularıyla kias bir çizgi ortaya koyuyor.





Kaan Arıg, 10 Karaköy'ün bünyesindeki Kupaj Restaurant için (solda üstten saat yönünde) hurmalı kek, marine edilmiş midye ve soğan çorbası gibi Türk dokunuşlu Fransız yemeklerinden oluşan bir menü hazırlamış.

YENİ YILA YENİ TATLAR!

Damağına düşkün herkes için yeni keşiflerin, adından hevesle bahsedilecek bir şefin, tadılacak imza lezzetlerin keyfi büyük. Sizi, 2018'e yeni bir menüyle giren 10 Karaköy'ün genç şefi Kaan Arıg ile tanıştıralım.

YAZI GAYE ŞAHİN

Genç, idealist şeflere şans veren, risk alan, ortaya farklı işler koymak için çaba gösteren işletmelerin sayısı giderek artıyor, yeni yeni yüzler görmek bizi de fazlasıyla mutlu ediyor. 10 Karaköy, bölgenin genç çınarı sayılır artık. Vaktiyle iğne atsan yere düşmeyen semt, geçirdiği zorlu bir iki yılı gende bırakırken daimi ayakta duran 10 Karaköy gibi mekânların geçiş dönemine katkısı yadsınmaz elbette. Kapısından girenin Avrupa kentlerine ışınlayan şık otel zarfı tasarım ve özel lezzetleriyle açıldığından bu yana kendine ait bir müdavim kitlesi edinmişti zaten. 2018'le birlikte hem tasarımını tazeled hem de genç şef Kaan Arıg'ı mutfak başına geçirerek yepyeni bir menü sunmaya başladı.

Belki İstanbul için yeni bir isim olabilir ama Kaan Arıg, çok uzun zamandır mutfaka iç içe olan hayli tecrübeli bir isim. Kendi deyimiyle eğitimin ve mutfak tecrübesini İngiltere'de kazanmanın avantajlarını da yaşıyor. İngiliz bir anne ve Diyarbakırlı bir babanın çocuğu. Yani sıklıkla karşılaşmayacak türden bir mutfak zenginliğinin içinde büyümüş. Küçük yaşlardan bu yana hep mutfakta olduğunu, yemek pişirip herkese tattırdığını anıtlıyor. Mesleği seçmesinde annesinin de başarılı bir aşçı olmasının payı çok büyük; "İngiltere'de birçok farklı kültür bir arada olduğu için sayısız milletten şefle birlikte çalışma, onlardan öğrenme fırsatı oldu." Kaan, 17 yılını geçirdiği İngiltere'nin başarılı şeflerinden Michelin'i Nathan Outlaw'la da çalışmış. Wessex'de kraliyet ailesine yemek servis etmiş. Bol bol da seyahat etmiş: "Avrupa'da edindiğim bilgi ve tecrüpe Türk mutfak na olan sevgimle birleştirmek istiyorum. Uzun zamandır yurtdışındayım ama sık sık gelip gittim, buradan hiç kopmadım. Yemek konusunda çok farklı ve çeşitliyiz. Dünyada bu ka-

dar geniş yelpazesi olan bir mutfak daha yoktur. Giderek daha fazla fark ediyoruz. Ben de yemeklerimizi tanıtmak için elimden geleni yapmak istiyorum."

Kaan Arıg, 10 Karaköy'ün gözdesi Kupaj Restaurant için Fransız mutfak na Türk dokunuşları katan bir menü hazırlamış. "Benim için yemek mutlaka doyurmalı ve keyif vermeli; asla geçiştirilmemesi, stemem. Bu hissim Diyarbakırlı tarafımdan kaynaklanıyor sanırım. Kupa'nın atmosferine Fransız bir menünün yakışacağını düşündüm. Damak tadımıza uyacak lezzetleri, Fransız stilinde bir araya getirdim. Bu ilk menüm, önümüzdeki dönemlerde kendimden daha fazla şey kattığım farklı menüler de hazırlayacağım." Kupa'da 'biberiye antepfistiki kuzu pırzola' imza tabaklardan. Sosuna ekmek kıtıran banian 'manne midye' ve 'sebzeli kış' favorimiz. Karaköy'de balık kullanılmamak olmaz. Somon ve kandesie yaptığı tern, balıkçılardan taze aldığı günün balığı seçeneği de her zaman cazip. Şehirde benim gibi fevrik fevrik soğan çorbası arayanlar, rustik sunumuyla da kendisini sevdi ren çorbayı beğenecekler. Hem İngiliz hem Fransız esintili karamelize hurmalı kek ise kaçınılmaması gereken bir final.

Tramvay sesli nostaljik caddeye açılan ahşap kapıdan, yüksek tavanları, loş ışıklarıyla Kupaj Restaurant, yanından geçenleri içerye davet eden bir atmosfere sahip. Duvarlarında sanatçıların beşirli araclarına değişen tablo ve tasarımları da sergileniyor. Tadım a eşik eden canlı müzik akşamları mekânın en büyük keyfi. Sokağa yayılan caz ritimleri gecenizi tamamlıyor. Şık barda caz dinlemek için de uğrayın!

Müeyyeddade Mah. Kemeraltı Cad. No:10; 0212 703 33 33; morganshotelgroup.com



YEMEK HABERLERİ MEMECİK

Ege ve Akdeniz'in birleştiği Güney Ege yamaçlarında, Bafa Gölü manzaralı, şehirden uzak bir yerleşim yeri olan Şenköy'deki zeytinliklerinde üretim yapan Metebey Organik, yüzde 100 Milas Memecik zeytininden yağ üretiliyor. Nesillerdir ağaçlarını geleneksel yöntemlerle yetiştirip toprağını doğal yollarla besleyen markanın yağ an koyu yeşilimsi sarı renkte, orta-yoğun meyvemsi tatlara, turuncu, portakal, badem ve defne aromalarına sahip. Ekolojik dengeyi koruma hassasiyetleri ve organik üretime yaptıkları yatırımlar bir yana yeteri kadar adı duyulmayan Memecik zeytinini ön plana çıkarıyor olmanın da harkası. Mesleği büyük büyük dedeleri Mustafa ve Şakir Mete'den devralan beşinci kuşak Ayşe Mete ve Meltem Mete sürdürüyor. Birlikte kurdukları Metebey, Şenköy Memecik zeytinyağını dünyaya tanıtmak için yola çıkmış. Sezonunda dalından toplanan ilk zeytinleri sıkıp fitrelemeden, en ham haliyle şişeleyip ertesi günü adresinize gönderiyorlar. İnternet sitelerinden sipariş verebilirsiniz. metebey.com



NAR BİTMEDEN

Yeni yıla girerken bereket ve bolluk getirmesi için bol bol nar kırdıysanız taneleriyle oynamanın vaktidir. Sennik veren güzel ve sağlıklı bir içecek hazırlayabilirsiniz mesela. 200 ml nar suyu ve 600 ml limonatayı büyük bir sürahide birleştirin. Kabuğu ile birlikte zar gibi ince dilimlenmiş bir salatalık ve 100 gr nar tanesi ekleyin. Buzdolabına alıp iyice soğutun. Servis etmeden önce 200 gr maden suyu ekleyip yeşil limon dilimleriyle süsleyin.

Yemek haberleri



YENİ ARZUMUZ 'PANCAR LATTE'

İkinci nesildi üçüncü de gaydi derken kahve aşkımız cortado'larla, matcha'larla suruyor. İçinde kahve bulundurmayan, ama yine de uyandıran latte'ler bu senenin trendlerinden. İlk olarak Avustralya'da ortaya çıkan pancar latte, New York kafelerinden sonra, İstanbul'da görülmeye başladı. Şişkinliği alan, enerji veren ve antioksidan değerler açısından oldukça zengin olan bu yeni nesil içeceği, evde de hazırlayabilirsiniz. Bir orta boy pancar yaklaşık 30 dakika fırınlayın. Kabuğunu soyup blendera alın. 240 ml badem sütü, 1 çorba kaşığı bal, yarım çay kaşığı tarçın ve yarım çay kaşığı zencefil ile karıştırıp sos tenceresinde kaynatın. Süzün ve bardaga alın. 100 ml badem sütünü köpürtücüyle köpük haline getirip pancar latte'nizin üstüne ekleyebilirsiniz.

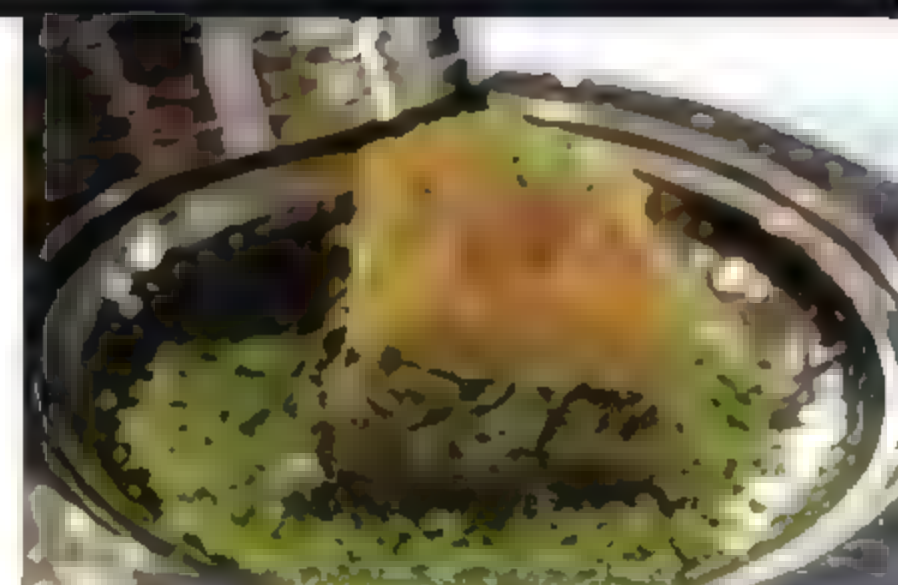
POP UP BİZİ KANYON

Kanyon, Pop Up Restoran etkinliklerine başlıyor. Dude Table organizasyonu ile gerçekleştirilecek Pop Up konseptinde Kanyon'un sevilen üç restoranı, lezzet tutkunlarının çok sevdiği uç farkı şehir restoranına ev sahipliği yapacak. İlk tarihler 13-14 Ocak.

Escafe kapılarını Gaziantep'in dillerden düşmeyen Halil Usta'sını ağırlayarak açacak. Antep'e gidip Halil Usta'nın kebaplarını unutamayanlar kadar, hiç tatmamış olanlar için de kaçırılmaz bir fırsat sunan menüde ayvalı cevizi lahmacun, sarımsaklı lahmacun, kuşbaşı, kuşleme, simit kebabı, baharatlı kuşleme, havuç dilemi gibi lezzetler var. Didem Şenol'un kurucusu olduğu Gram ise, 27-

28 Şubat tarihlerinde kendine has vizyonu ve özel menüleriyle adını kısa sürede duyuran Ent Restaurant'ı misafir ediyor. Son dönemin en incelikli restoranı Ent'i Bodrum'da keşfetmediyseniz Gram Pop Up'ı kaçırmayın.

Her iki restoran da Pop Up'ta sunulan tatlardan bazılarını ay boyunca servis etmeyi sürdürecektir. dudetable.com



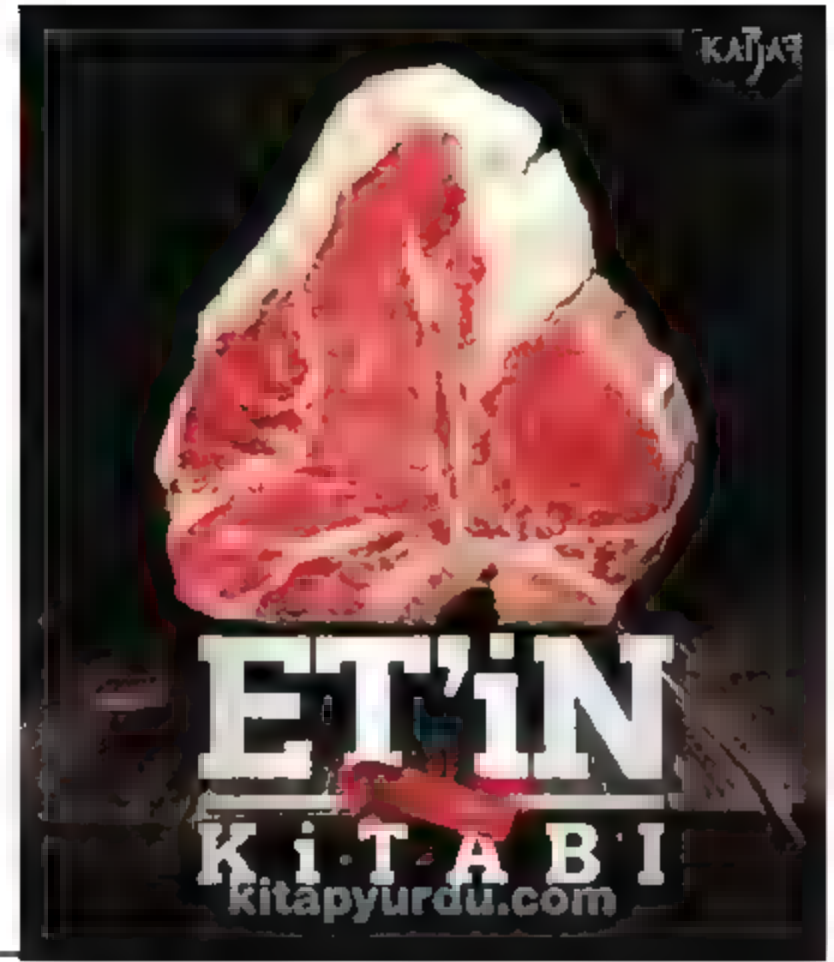


SİYAH TUTKUSU

Geçtiğimiz yıl hemen her yemeğin rengârenk versiyonlarını görmeye alıştık. Canlı renklerin hukmu suruyor ama gastronominin yeni gözdesi siyah. Sosyal medya, siyah kuahlar ve burgerlerle dolup taşmaya başadı. Murekkepbaklı tabaklara alışınız elbette ama kruavasani, dondurmayı ve latte'yi siyah görmek ayrı bir deneyim. Siyah yemeklerin sırtı aktif siyah kömür. Gıdada kullanılabilen hindistancevizi kabuğu, bambu veya odun gibi malzemelerin yakılmasıyla elde edilen bu kömür yenilebilir gibi detoks malzemesi olarak da kullanılıyor. Şefleri cezbedense içerdiği topraksi aromalar.

ETİN KİTABI ÇIKTI

Steakhouse ve et deyince aklımıza gelen pek çok ismin ustası olan Güneydin Restoranları'nın ortağı Cüneyt Asan, Et'in Kitabı'nı yazdı. Etkileyici fotoğraflar eşliğinde etin bölümlerinden pişirme tekniklerine her şeyin ince detaylarla verildiği çalışma, etseverler için birçok faydalı bilgiye sahip. Kitapta sıfırdan başlayarak dev bir zincir kuran Cüneyt Asan'ın hayat öyküsünden de bölümler var. Mesleğinde yükselmek isteyenler kaçırmasın.



MEVSİME RENK KATAN REHBERİ

17 yıldır yeme, içme ve eğlence sektörüne ışık tutan Gecce Yayın Grubu'nun, yaz ve kış olmak üzere yılda iki kez hazırladığı rehber dergilerin kış sayısı Gecce Winter Guide 2018 raflardaki yerini aldı. Kenan Erçetingöz önderliğinde bir araya gelen Gecce Gurme Kurulu tarafından hazırlanan rehberde, Türkiye ve dünyanın birçok farklı noktasından en iyi mekân, otel ve alışveriş merkezi bilgileri yer alıyor. Rehberde mekânlara ilgili genel bilginin yanı sıra adres, iletişim ve ortalama fiyat bilgileri, menü detayları gibi ayrıntılar da unutulmamış. Güvenilir bir rehber eşliğinde en iyi kayak merkezlerinden Avrupa'nın gizli kalmış köylerine, dünyanın en pahalı restoranlarından en iyi SPA otellerine, birbirinden keyifli mekânlar keşfetmeniz için sizi bekliyor.



KAYNAR

Kış aylarında Doğu Akdeniz taraflarına yolculuk edenler, Tarsus ve Mersinlilerin elinden düşmeyen kaynarı mutlaka tatmalı. Çeşitli baharatlar karıştırılarak hazırlanan bu şifalı içecek buz gibi hava larda içinizi ısıtmakla kalmıyor, vucuda sağlık da depoluyor. Baharatlarıyla damakta nefis aromalar bırakan kaynarın kıvamı oldukça yoğun. Anadolu'da da genelde lohusalara ve hastalara bol bol içiliyor. Kaynar'ın içinde tarçın, zencefil, zerdeçal, karanfil, havlican ve yenibahar var. Tüm malzemeler adındaki gibi uzun süre kaynıyor, sonra bol dövülmüş ceviz ve şeker ekleniyor. Şeker yerine pekmez kullanarak daha sağlıklı bir hale getirebilir, baharatları zevkinize ve bulunduğunuz bölgeye göre değiştirebilirsiniz. Soguk kış gecelerine sağlıklı alternatifler arayanlara duyurulur.





Burger and Burrito, Maslak

Maslak yeni açılan özgün mekânları sayesinde artık sadece çaişanların değil, yolunu düşürüp gidenlerin de tercih ettiği bir lokasyon. Kurucusu Emircan Aksoy'un Meksika ve Türk mutfaklarını harmanlayarak kurguladığı Burger and Burrito'ya girdiğinizde siz mermer ve anşap masaların arasından yükselen bir ağaç karşılıyor. Mekânda her şey taze ve günlük. Yiyeceklerin çoğu buharda pişiriliyor. Etlerin tümü 24 saat marne ediliyor. Burgerler, burrito'lar, taco ve salata ar menünün vazgeçilmezleri. Sosların her biri özel ve patentli, ekmeklerin çoğu glutensiz, tatların da bir kısmı şekersiz. Yani bir nevi sağlıklı Meksika mutfakı ayağınıza gelmiş. Dana kuşbaşı burrito ve Meksika fasulyesi jalapeno biberleriyle yapılan chili con carne taco'yu mutlaka deneyin. Artan yiyecekleri barınaklara gönderdiklerini de not düşelim.

Anı Evran Cad. No: 118 Sarıyer, İstanbul



ET CETERA, ORTAKÖY

Boğazın yeni gözdesi Et Cetera, Radisson Blu Bosphorus'un içiinde hizmet vermeye başladı. İstanbul'un klasikleri arasına girmek isteyen mekân kömür ateşinde pişiren etleriyle iddialı. Gurme burgerlerden taze balık çeşitleriyle farklı damak tadına hitap eden menü ve tadım tabakaları da sunan Et Cetera'nın sıcak ve rustik bir atmosferi var. Mutfak Avrupa Aşçılar Birliği Euro Toques Türkiye Başkanı Ömer Esen'e emanet edilmiş. Et keyfini büyüleyici boğaz manzarasıyla birleştirmek isteyenlere duyuruur.

Çırağan Cad. No:46; 0212 310 15 00, radissonblu.com/tr/hotel-istanbul

Restoran haberleri



Neni Brasserie, Caddebostan

Anadolu Yakası'nın en yenisi Neni, cazseverler için ideal bir alternatif. Bağdat Caddesi'nin en hareketli sokağında açılan mekân adını 13'üncü yüzyılda yaşayan bir Mısırlı kâriyesinden almış. Sabah kahvaltısıyla başlayan, öğle ve akşam yemekleriyle devam eden, kahve ve bar sohbetleriyle tüm günü yaşayan mekân, Fransız esintili loka brasserie atmosferinde. Sade ama özenli menüsünde humus meze, lor dolgulu patlıcan, güveçte feta, balıkçı guveci, bonfile madayon, çitir ördek menüden birkaç örnek. Tatillerde ise pavlova öne çıkıyor. Neni Brasserie'nin menüsü kadar iddialı anşap ağırlıklı dekorasyonu gayet keyifli.

Haldun Taner Sok. No: 7/1; 0216 407 10 43



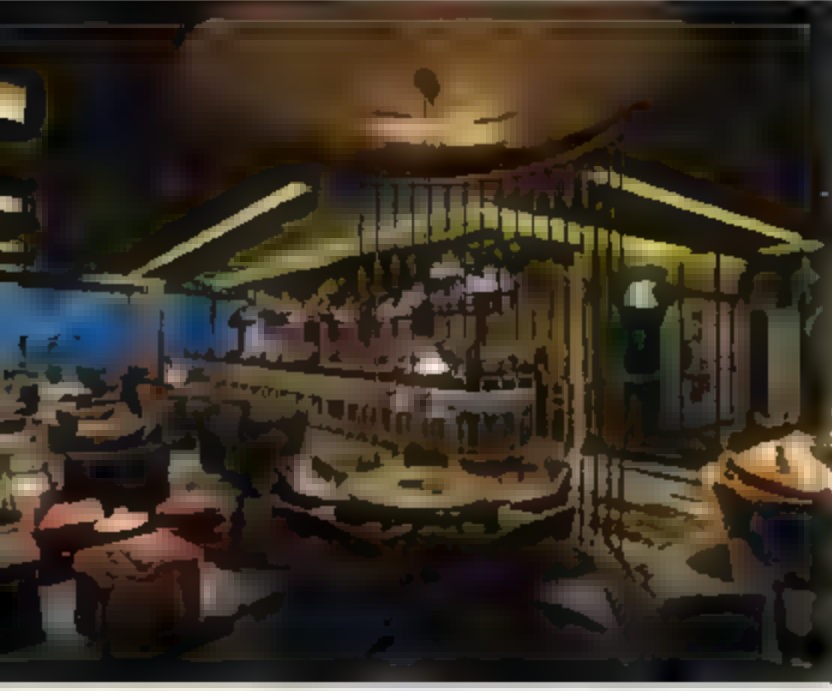
PASSAGE 163, ATAŞEHİR

Kanyon'da kısa sürede sevilen Passage 178, adını yine kapı numarasından alan yeni şubelerini Hittown AVM'de açtı. Küçükyaşı'daki Hittown AVM'nin yeme-içme katında konumlanan Passage 163 sabah, öğle ve akşam yemeği buluşmaları için sade ve doyurucu lezzetler sunuyor. Menüde kök sebzelerle finirlanmış domates çorbası, bruschetta, mühürlenmiş Girit kabağı, gurme burger, steak cafe de Paris, makarna ve risottolar var. Unsuz çikolatalı kek ve ricotta mifloy tatlı severlerin gözdeleeri.

Siteler Yolu Cad. No: 28 D:1, 0850 207 5767

Soldan sağa: SkyKitchen Berlin; Le Pressoir'da beef wellington; Sardunya'nın si tekir ve pancar carpaccio'su; Şef José Pizarro Londra'daki mutfağında. Altta: Sardunya'da kış sebzeli fener balığı

Antre NEREDE NE YENİR



İstanbul'un denizle buluşturan, denizin lezzetini sofranıza koyan en özel restoranlarından Sardunya ve Avrupa'dan üç keyifli adres radarımızda.

Yazı: Stefanie Wirtl (SkyKitchen, Le Pressoir d'Argent), Imogen Lepere (Pizarro Bermondsey), Gaye Şahin (Sardunya)



Sardunya Karaköy Yalı Restaurant, Karaköy, İstanbul

İstanbul'un denizle buluşturan en güzel restoranlarından Sardunya, dile kolay kırk yılı aşkın bir süredir aynı noktada hizmet veriyor. Yere inen cam pencereleriyle manşem bir Boğaz manzarası sunan restoran, özellikle deniz mahsulleri ve şefin yorumladığı özgün ve lezzetli mezeleriyle çok seviliyor. Yetenekli şef Çiğdem Alagöz'ün yeni yıllarda birlikte yeni yorumlar bekleyen misafirlerine güzel sürprizleri var: Kış sezonu için hazırladığı imza tabakları arasında tahinli siyah zeytin soslu patlıcan, kırmızı pancar carpaccio gibi başlangıçlar, kışınış tekir balığı, ara sıcak olarak servis edilen yereimasıyla tatlandırılmış kalamar risotto ve ana yemekte kış sebzeleriyle uzun uzun fırında pişen fener balığı var. İstanbul Boğazı'nın tadını şehrin tanhiyle iç içe bir atmosferde çıkarmak isteyenler Sardunya'ya mutlaka uğramalı. Mekânda pazar sabahları 10.00-14.00 saatleri arasında kahvaltılık servisi de var. Meclis-i Mebusan Cad. No. 22 Salıpazarı 0212 249 10 92; sardunyakarakoyyalı.com

Üçleme: Avrupa'da turu

SkyKitchen, Berlin

Başkentti Vienna House Ander's'in 13'üncü katından zeyen restoran, şehrin en genç Michelin yıldızlı şefi Alexander Koppe'nin kasık Avrupa tatlarına getirdiği ultra modern yorumlarla dolu bir menüye sahip. Şefin sırtı, lokal mazelere lezzet kattığı tabaklarında uluslararası tatlara, lezzetlere yer açması. Koppe'nin 11 tabaklı tadım menüsünde aloe veralı deniz tarağı, salata k ve non, siyah turp ve erikle gelen havayla yumuşamış biftek, göz aıyor. Tatı da ise Alman klasiği elmal turta modern nota'ara basan çok özel bir yerel lezzet. Yemek sonrası üst kattaki teras bara çıkmak geceyi sonlandırmanın en güzel yolu. 0049 30 453 053 2620 skykitchen.berlin

Le Pressoir d'Argent Bordeaux

InterContinental'in geniş katında, şehrin buyuleyen opera binasının karşısındaki kapıdan girince, Gordon Ramsay'ın bistro havasında sunduğu birinci sınıf öğe ve akşam yemeklerine ulaşabilirsiniz. Bir üst katta ise sızı iki Michelinli Le Pressoir d'Argent'ta Ramsay'ın sihirli tabakları bekliyor. Yüksek tavanlar, pencereler, ağır perdeler, beyaz çiçekler, mor ve turuncu kadife koltuklarla kontrast yapıyor. Tadım menüsünde Ramsay'ın imza lezzeti istakoz var. Istiride krema ve havayla servis edilen et tartar nefis bir başlangıç. 0033 055 730 4304; bordeaux.intercontinental.com

Pizarro, Bermondsey, London

Şef José Pizarro'nun yemekleri, İspanya'daki aile evinin nostaljisinden ilham alıyor. Güney Londra'daki mekân adını da büyükbabasının Ta'avan'daki barından almış. Zarf ve göstergeli servisi 'burası Londra'dı yor ama atmosferin enerjisi, Cáceres bölgesinin Ortaçağ sokaklarında dolup taşan tapas barlardan farksız. Tutkulu İspanyol ruhu buaşıyor. Kapıdan girer girmez 'en iyi yavaş pişmiş seçenek romesco soslu kuzu kaburga mı' diye sorabilirsiniz. Menü'nün yıldızı pica pica adlı atıştırmalık, yani ispanak doğrusu beşamel kroketler. Biber ve tulsulenmiş patlıcanda marine edilmiş sardalyalar ve dip sosla gelen çitr kandesler de nefis. 0207 3789 455; josefpizarro.com

İLK DANS, İLK AŞK

Cruise dünyasının en iddialı şirketleri, yeni gemilerini okyanuslar ya da nehirlerde yüzdürmek için gün sayıyor.

YAZI: GARY BUCHANAN



EDGE

Celebrity Edge, 3D'de tasarlanmış ilk gemi. En dikkat çekici özelliği, Magic Carpet, yani Uçan Hali'si. Bu dünyanın ilk çıkma yüzen platformu; geminin katları arasında yükselip alçalıyor; deniz seviyesinden 13 kat yüksekliğe çıkıyor. Konforlu oturma grubu, barı, canlı müzik performanslarına ayrılmış bir alanı var. Modu, hangi katta durduğuna göre değişiyor: 14'üncü katta Magic Carpet, ana havuz bölgesinin çarpıcı bir uzantısına dönüşürken beşinci katta açık havada yemek deneyimi sunuyor. Modern bir çizgiye sahip geminin Kelly Hoppen imzalı iç mekânları, yolcuların dışarıyla bağını koparmıyor. Cam avlular, rooftop bahçesi ve cam duvarlı lüks kamaralar, ferahlık hissi aşıyor.

Florida'nın Fort Lauderdale limanından kalkan gemi ertesi gün Key West'e varacak. Meksika'da Costa Maya ve Cozumel'e; Grand Cayman'da George Town'a uğrayacak. 6 Ocak 2019 hareketli yedi gecelik seyahati kişi başı 1049 \$'dan başlıyor. celebritycruises.com

OKYANUS SEYAHATLERİ



MS ROALD AMUNDSEN

Hurtigruten, Norveç'in göz kamaştırıcı sahilinde düzenlediği gemi seyahatleriyle haklı bir şöhrete sahip. Norveçli cruise şirketi artık sadece memleketinin değil, dünyanın ücra köşelerine, Şili Fiyorları, Falkland Adaları ve Antarktika'ya da gidiyor. Temmuz 2018'de suya inecek MS Roald Amundsen, Hurtigruten filosunun en yeni gemisi ve hibrit teknoloji kullanacak iki gemisinden biri. İleri teknoloji ürünü gövdesi ve verimli elektrik kullanımıyla gemi, yakıt tüketimi ve karbon emisyonunu önemli ölçüde azaltacak.

EN İYİ ROTA Punta Arenas'ta başlayıp sona eren yolculukta gemi Drake Geçidi'nden Antarktika'ya geçmeden önce Patagonya'ya uğrayacak, sonra vahşi yaşamı ve doğasıyla büyüleyici Falkland Adaları'na devam edecek. 25 Kasım hareketli 17 gecelik gemi seyahati kişi başı 7882 €'dan başlıyor. hurtigruten.com



FLYING CLIPPER

300 yolcu kapasiteli seren yelkenli Flying Clipper, 8 bin 770 tonluk bir denizcilik şiiri. 2018'in sonuna doğru yola çıkacak gemi, 1911 yapımı ünlü Fransız yelkenli gemisi France II'nin replikası. Haliyle içi de, uzun zamandır cruise gemilerinde görülmeyen, deniz seyahatlerinin altın dönemine selam duran bir tarza sahip. Gemide 34'ü balkonlu ve dördü owner's suite olmak üzere 150 kabin bulunuyor. Gemide iki katlı bir restoran, bir açık hava barı, bir piyano barı ve geniş bir kütüphane, ayrıca en üst güvertede üç havuz ve kıçta bir su sporları platformu bulunuyor. Narin görünümüne aldanmayın; Flying Clipper, Kuzey Kutbu ve Antarktika'nın çetin koşullarına da elverişli tasarlandı.

EN İYİ ROTA Seyahat programları ve fiyatlar yakında açıklanacak. starclippers.com



Fotoğraflar: Scenic Luxury Cruises and Tours, Sterling Design International, Norweigen Cruise Line, Rick Diaz Photography



SCENIC ECLIPSE

LE

Büyük kaşiflerin ayak izinden gitmeye ne dersiniz? Fransa'nın tek cruise şirketi Ponant, polar ekspedisyenlerinin yeni kahramanı. Şirket ekspedisyen gemileri portföyü Ponant Explorers'ı iki yeni kardeş gemiyle genişletiyor. İsimleriyle büyük Fransız denizcilerine selam duran, 184 yolcu kapasiteli Le Lapérouse ve Le Champlain, önümüzdeki aylarda filooya katılacak. Yüksek teknolojiyle donatılmış gemiler, çevreye son derece saygılılar. Fransız tasarımı kendini geminin her yerinde gösteriyor. Kabinler ve süitler zarif motiflerle bezenmiş, kömür grisi ve beyaz tonlara sahip; lounge'lar güvertelere açılıyor.

Le Lapérouse Seyşeller'de Aride'ye gitmek üzere Victoria, Mahé'den demir alıyor, sonra sürreal Vallée de Mai Doğa Rezervi için Praslin'e, ayrıca La Digue, Astove, Desroches, Poivre ve bozulmamış Alphonse lagününe gidiyor. 29 Kasım hareketli 12 gecelik gemi seyahati kişi başı 7290 €'dan başlıyor. ponant.com



Bu gemi, dünyanın ilk 'keşif yalı' unvanıyla sahneye çıkıyor. GPS dinamik konumlandırma, dengeleyici paletler ve Kuzey Kutbu'ndan Antarktika'ya ve ikisi arasındaki her yere en güvenli navigasyonu sağlayan güvenlik derecesiyle neredeyse nükleer buz kırıcıları kadar donanımlı. Saha uzmanlarının detaylı sunumları ve rehberli kara turları sayesinde gemi yolcuları, gidilen destinasyonu enine boyuna keşfedebiliyor. Ağustos ayında suya incek 228 yolcu kapasiteli gemide misafirler, hizmetçili geniş veranda süitlerinde kalıyor.

EN İYİ ROTA 'Ultimate Arctic' gemi seyahati, Longyearbyen'den başlıyor, Svalbard Yarımadası'nın etrafını dolaşıyor. Zodyak ve kano gezintileri, Arktik denizaltı turu yapıyor. 25 Haziran 2019 hareketli 11 gecelik gemi seyahati kişi başı 8295 £'den başlıyor. scenic.co.uk

NORWEGIAN BLISS

Haziran 2018'e yetiyecek, Alaska ve Karayipler için tasarlanmış 4004 yolcu kapasiteli Norwegian Bliss'te yolculara kaplı dağların ya da Karayip günbatımlarının etkileyici manzaralarını sunan bir seyir lounge'u ve iki katlı bir go-kart yarış pisti var. Norwegian Cruise Line, 'freestyle' yemek konseptinin öncülerinden; gemide yemek için belirli bir saat

ya da oturma düzenlemesi yok. Ama çeşit çeşit restoran seçeneği var. Etseverler için Teksas

restoranı Q, Meksika restoranı Los Lobos ve Cagney's Steakhouse Fransız mutfaklarına meraklılar için Le Bistro; Toskana yemekleri için La Cucina; deniz mahsulü tutkunları için Ocean Blue; dünya mutfakları servis eden Food Republic ve Japon hibachi restoranı Teppanyaki bulunuyor.

EN İYİ ROTA 'Alaska Highlights' gemi seyahati, Seattle'da başlayıp sona eniyor. Tracy Arm Fıyodu, Juneau Buzul Bölgesi ve Glacier Bay Milli Parkı'nı içeren Juneau'ya uğrayacak; sonra Skagway ve Vancouver Adası'ndaki zamansız Victoria'yı ziyaret edeceksiniz. 2 Haziran hareketli altı gece 10 gemi seyahati kişi başı 1599 €'dan başlıyor. ncl.com



VIKING SPIRIT

2018'de suya incek Viking Spirit, Viking Ocean Cruises'ın beşinci yeni gemisi. İskandinav tarzı karışımıyla bu 930 yolcu kapasiteli gemiler temiz hatlara, yatıştırıcı nötr renklere ve doğal unsurlara sahip. Aynı sadelik, mutfakta da kendini gösteriyor. Kabinler, piyasa standartlarına göre geniş ve hepsi balkonlu. Viking Ocean, destinasyon odaklı seyahatler sunuyor. Coğrafyaya, kültüre ve tarihe meraklı tecrübeli gezginlere göre tasarlanan gemi seyahatlerinde yolcular, karaya çıktıklarında otantik bir deneyim yaşıyor. Gemide casino, tema parkı ya da Broadway şovları yok. Onun yerine kar mağaralı Nordik temalı spa, panoramik manzaralı Explorers' Lounge, Aquavit teras ve iki havuz var.

EN İYİ ROTA Bangkok'tan başlayıp Tayland Körfezi'ni dolaşacak, Java Denizi'ne yönelmeden önce Malezya'nın Kuala Lumpur kentine ve Singapur'a uğrayacaksınız. Endonezya'nın başkenti Jakarta'da bir gece geçirip Semarang ve Surabaya'yı ziyaret edeceksiniz. Son durağınız ise Bali. 18 Kasım hareketli 12 gecelik gemi seyahati kişi başı 3999 \$'dan başlıyor. vikingcruises.com

NEHİR SEYAHATLERİ



PIVOINE AND LILAS

İki katlı ve 39 metre uzunluğundaki Pivoine ve Lilas, iki yeni butik mavnaya da yerel adlarıyla *péniche hôtel*'i. Fransa'daki yedi mavnalı Afloat filosunda yer alan bu otel mavnaları, sundukları geniş alan farkıyla rakiplerinin arasından sıyrılıyor: Aynı büyüklükteki başka mavnalar 24 kişi ağırlarken bunlarda sadece sekiz kişi kalabiliyor ve yolculara, yüzen bir country evi ambiyansı sunuluyor. İlkbaharda alkışları kabul edecek mavnalardan her birinde ısıtılmalı yüzme havuzlu geniş bir güverte, lounge, yemek salonu ve dört en-suite kabin bulunuyor.

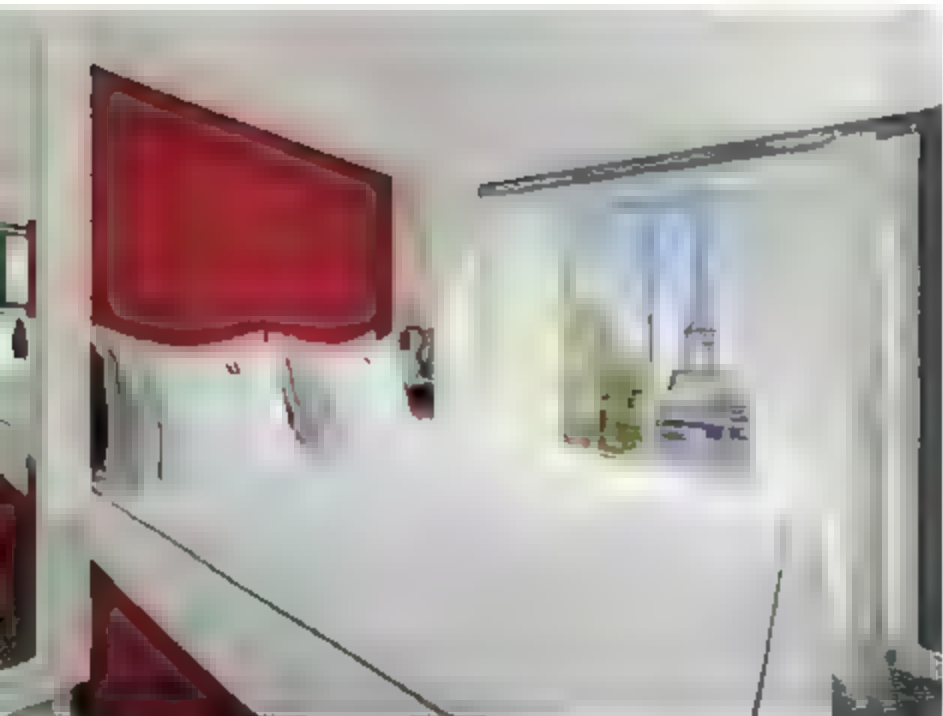
EN İYİ ROTA Pivoine, Meaux ve Châlons- en-Champagne arasında seyahat ediyor. Lilas Krafft'tan Arzviller'e Alsas bölgesinde ilerliyor. Lilas'la Mayıs-eylül aylarında mavnanın sekiz kişi için altı gecelik kirası 64 bin 456 €'dan başlıyor. belmond.com



RV AFRICAN DREAM

Safari, Swan dilinde yolculuk ya da gezmek anlamına geliyor Afrika'yı su üstünde gezmek için, RV African Dream kesinlikle harika bir seçenek. Sadece 16 yolcu alan yaklaşık 40 metre

uzunluğundaki gemi, Chobe ve Zambesi nehirlerinde serileyerek her iki yakadaki vahşi yaşama tanıklık etme fırsatı sunuyor **EN İYİ ROTA** Chobe ve Zambesi nehir seyahati. 6 Mart hareketli seyahat kişi başı 3713 £'dan başlıyor africasieurope.co.uk



U BY UNIWORLD

Nehir seyahatinin durgun dünyasına taze kan geliyor. Nisan ayında yola çıkacak U by Uniworld, Avrupa'nın nabzını Ren, Main, Tuna ve Sen nehirlerinde ilerleyen 120 yolcu kapasiteli bir gemiden tutmak isteyen 21-45 yaşlarındakilere hitap eden bir seçenek. A ve B olarak adlandırılan nehir gemileri, siyah dış mekânları ve şık tasarımlarıyla butik otel hissi uyandırıyor. Restoranlar ortak masalar içeriyor ve ziyaret edilen limanlardan yerel mahsullerin kullanıldığı yemekler servis ediyor. Paris, Viyana, Amsterdam ve Budapeşte gibi kentlerde bir gece konaklama da deneyimin parçası.

EN İYİ ROTA 23 Haziran hareketli yedi gecelik Rolling on the Rhine başlıklı gemi seyahati kişi başı 1919 \$'dan başlıyor. ubyuniworld.com

İLK DANS, İLK AŞK



VIKING RA

İlkbanarda İskandinav tarzı, Nil'in gizemli sularında kendini göstermeye başlayacak. Viking River Cruise filosunun en yeni gemisi, Mısır'ı 'yaşam kaynağı' üzerinden keşfetme fırsatı sunuyor. Mısır güneş tanrısı Ra'dan adını alan geminin temiz, zarif tasarımı geometrik Arap desenleri ve terrazzo zeminlerle harmanlanmış. Geminde üç süit kategorisi sunuluyor. Süitlerin her biri 27 metrekare

büyükte ve 20'sinde veranda bulunuyor. Arap yelkeni taşıyan gemide iki jakuziye ek olarak bir havuz ve güneşlenme alanı bulunuyor.

EN İYİ ROTA 'Pharaohs & Pyramids', Kahire'de üç gece konaklamayla başlıyor. Sonra üç gece kalmak ve Asvan'a yed gencelik gidiş-dönüş nehir seyahati için Luksor'a uçacaksınız. Ocak 2019'da kış başı 6299 \$'dan başlıyor. vikingcruises.com



CRYSTAL DEBUSSY

Crystal River Cruises, herhangi bir Avrupa nehir gemisinin sunduğundan daha yüksek konuk başına mürettebat oranına sahip yeni gemisi Crystal Debussy ile Ren Nehri'nde 2018'de yeni bir dalga yaratacak. Tüm odaları balkonlu ve süit formunda olan Crystal Debussy'nin Petite Suites, River Suite Deluxe ya da iki odalı Crystal Suites'lerinde özel hizmetliler servis ediyor. Büyük boy yataklar, odaların panoramik penceresine dönük bakıyor. Çiftlikten tabağa konseptinin uygulandığı zarif restoran Waterside, Bistro Café veya özel Vintage Room damaklarınızda özel izler bırakacak.

EN İYİ ROTA 16 Eylül 2018'de başlayacak 'The Legendary Rhine' turu Basel'den start alıyor. Köln'de bir gece konaklamalı 6 gecelik tur Amsterdam'da sona eriyor. 1310 €'dan başlıyor. crystalcruises.co.uk



MUNICH

ALMANLARIN LEZZET SIRRI





Dünyaca unlu müzeler , ihtişamlı tarihi binaları ve 'Alman gastronomisinin incisi' tanımıyla Münih, hafızalara Oktoberfest imajından fazlasıyla kazınmayı hak ediyor.

YAZI **EBRU ERKE**

İşte soldan sağa
Oktoberfest'te zğara yapılan
uskumrular; Sauerkraut, pretzel
ve domuz buttan oluşan klasik bir
Bavyera tabağı; *weisswurst* (beyaz
soslu) böğenin en önemli ürünlerinden.
Ünlü tatlıları *Kaiserschmarrn*'in en iyisi
Schwarzreiter Tagesbar'da
Büyük fotoğraf: Münih'in tarihî şehir
merkezinin tepeden bakış.



Altta soldan sağa. Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski'nin tart ve tatlılarını çay someliyesinin sunumu eşliğinde tadını; otelin girişindeki Schwarzeiter Tagesbar'ın Executive şefi Anton Pozeg. Karşı sayfada üstten saat yönünde; Almanya'daki gururumuz şef Ali Güngörmüş; Ali şefin restoranı Pageou; Kaiserschmarrn, Avusturya-Macaristan döneminden miras bir tatlı; tek Michelin yıldızlı Schwarzeiter Restaurant'ın başında şef Christian Michel var; Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski'nin lobisindeki bar ve patiseri şehrin en şık buluşma noktalarından; Pageou'da mango ve çikolata sorbe; Pageou'da Ali şefin patisierin salatası yorumu; 18'inci yüzyılda inşa edilen Asamkische Kilsesinin muhteşem çapı; Nymphenburg Nehri

“Rahat ve stressiz çalışmak istiyorum artık. Buraya da Michelin kesinlikle istemiyorum. Pageou rahat bir fine dining restoran, yani aslında 'casual dining'. İyi yemek yemek isteyen herkes gelebiliyor Pageou'ya; ev hanımı da, öğrenci de, iş insanları da. Çünkü fiyatlar makul. Oysa yıldız aldığında şimdi gibi 80 kişiye servis vermek imkânsız. O sayı incek 30'a 40'a. E fiyatlar da artacak tabii. Şimdiyse öğlen menüsünde bazen annem gelebilir anana sarması yapıyor, ben ayda bir kez yemek kursu veriyorum. 2018'de iki kitap daha çıkaracağım. Anlayacağın daha rahat ve keyifli çalışıyorum ve şunu gayet net olarak söyleyebilirim ki Pageou şehrin en çok iş yapan restoranı.”

Şehrin en şık pasajlarından biri olan Fünf Höfe'deyim. Batmak üzere olan bir restoran devralıp adeta sihirli değneğini dokundurarak orayı en işlek mekânardan birine çeviren şef Ali Güngörmüş'le laflıyoruz.

Seyahat bilgileri

Almanya'nın para birimi euro. Yere saat: Türkiye'nin iki saat gerisinde. Münih'te kışar kurak ve soğuk geçiyor. Genelde yağmur olarak alınan yağışın en az olduğu dönem şubat ayı. Sıcaklıklar ocak ve şubatta -1 civarında seyreliyor.

NASIL GİDİLİR?

Türk Hava Yolları (0212 444 0 840, thy.com) İstanbul'dan Münih'e direkt uçuyor. Uçuşlar 2 saat 45 dakika sürüyor.

KAYNAKLAR

Münih'in resmi turizm ofisinin internet sitesinde (muenchen.de) ve Almanya Turizm Ofisi aracılığıyla Münih'te konaklama, hava durumu, gezilecek yerler, kulüp özel organizasyonlar ve yeme-içme konusunda detaylı bilgi bulabilirsiniz.

Münih'e gidip de soluğu Türk bir şefin yanında almak bazılarına cazip gelmeyebilir. Ali'yi tanımayan bazılarına. Zira Ali, yıllardır ülkenin en başarılı ve sevilen şefleri arasında. Hatta Almanya'nın başka bir köşesinde Ali'yi şahsen tanıdığını söylemenin ne kadar naval olduğuna şahit olmuşluğum var. 10 yaşında Tunceli'den Almanya'ya göç eden bir ailenin yedi çocuğundan biri olan Ali, 2005 yılında Hamburg'da batmak üzere olan La Canard'a ortak olup tam bir yıl sonra Michelin yıldızını almıştı. Ali şef, çok ses getiren restoranda geçirdiği on yıl ardından radikal bir kararla hem Michelin'li lokantayı hem de Hamburg'ı terk edip mesleğe ilk başladığı ve ailesinin de yaşadığı Münih'e döndü.

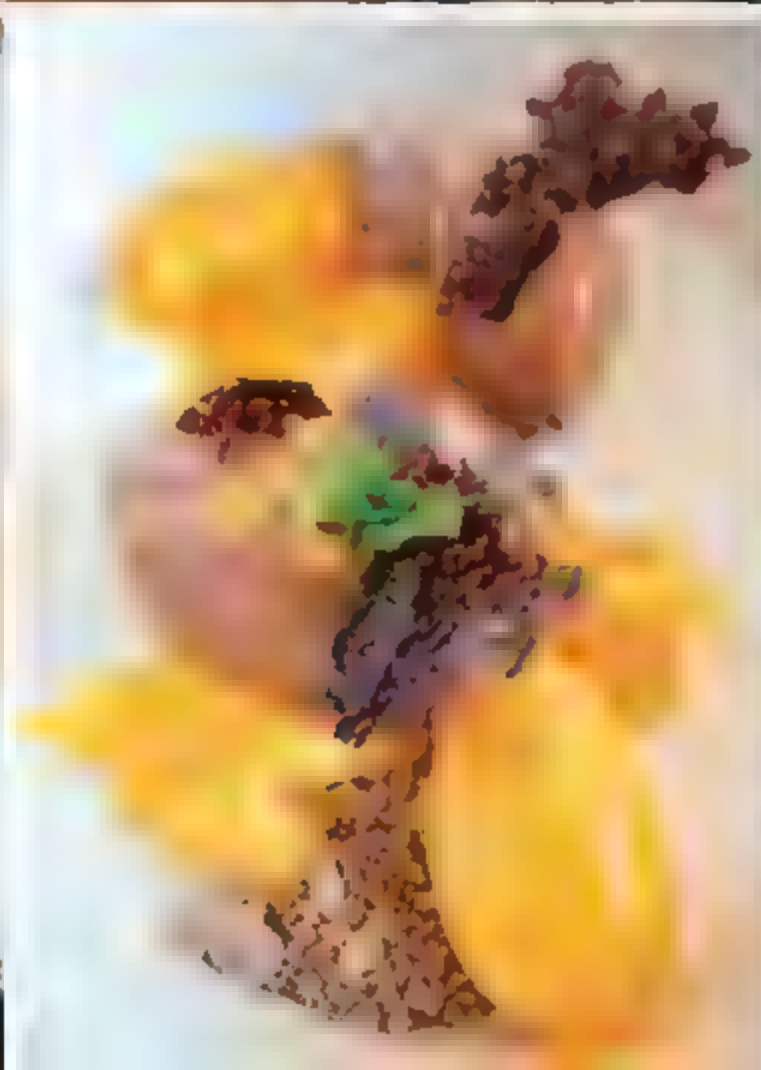
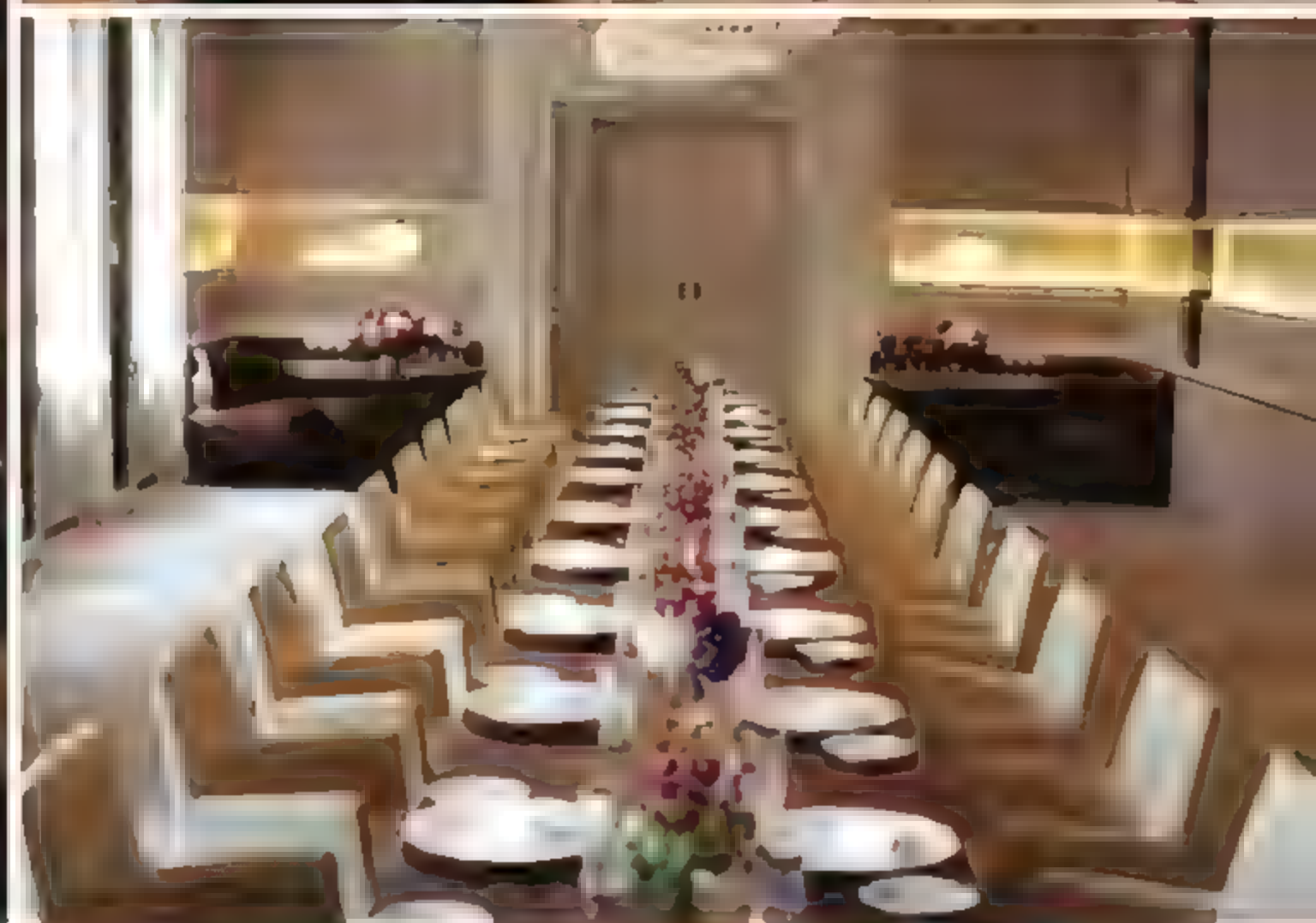
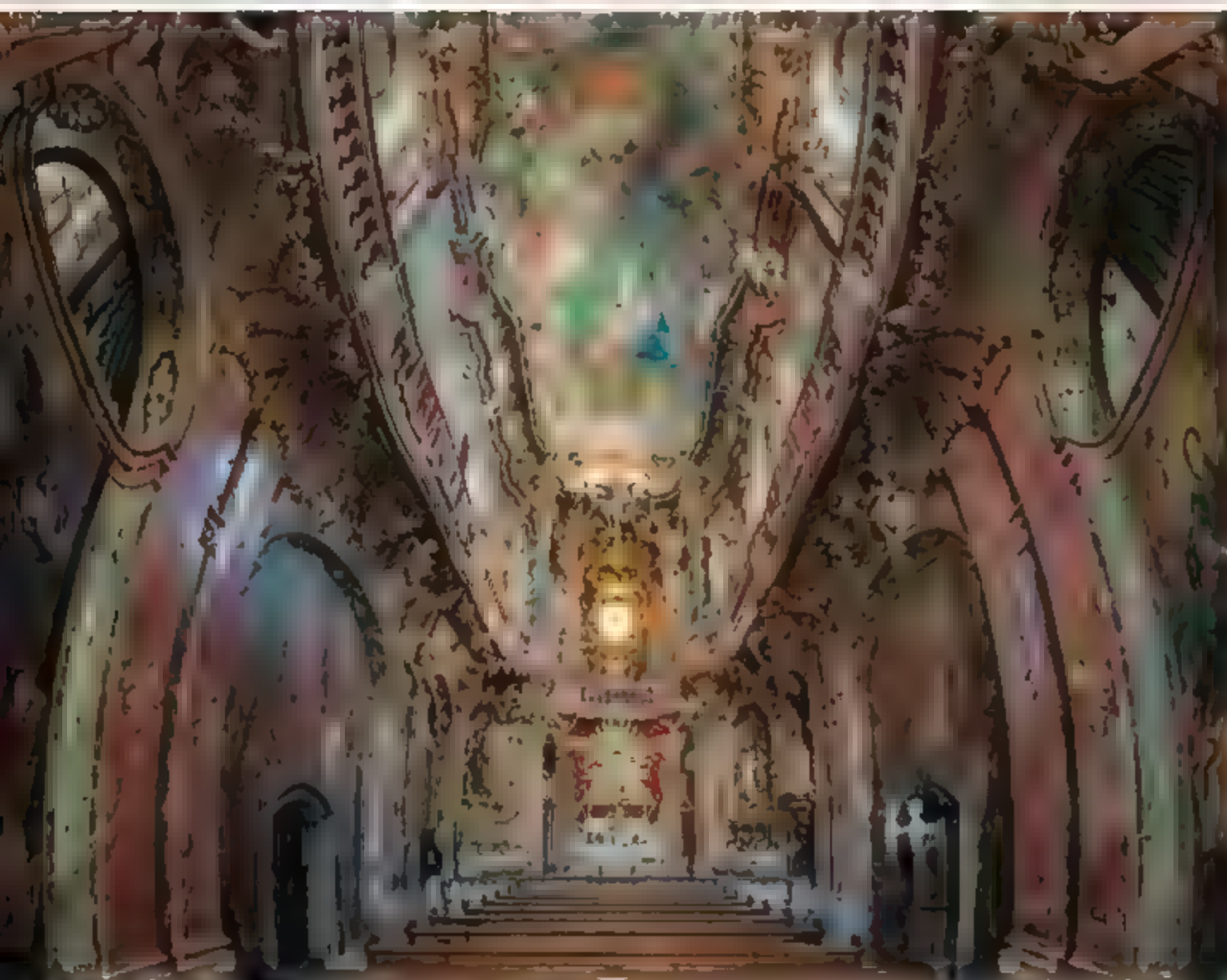
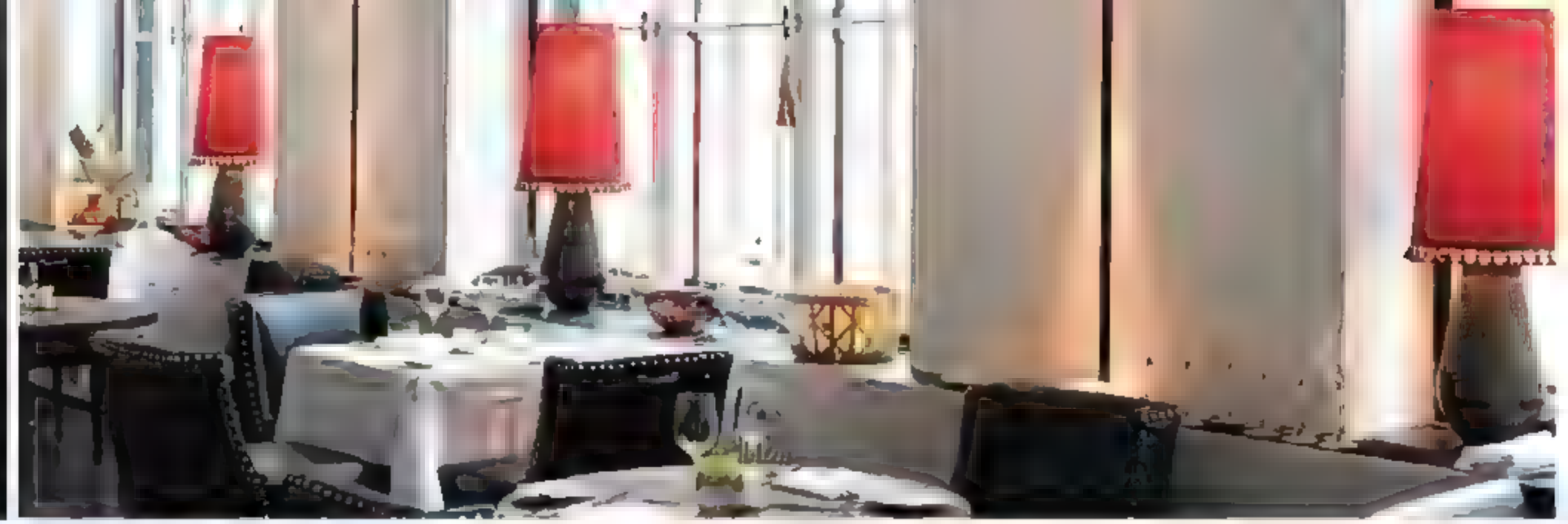
Uzakdoğu ve Amerika'da halen cazibesini koruyor olsa da Michelin'in Avrupa'da eski ışıltısına sahip olduğu söylemek güç. Malum, Michelin alan restoranlar yıldızı kapttan sonra rezervasyon listesi uzar gider. Haftalar, hatta aylar bulur.

Her şey dışardan pek tatlı görünse de teker teker yıldızını bırakan şeflere bakınca durumun pek de öyle olmadığı aşikâr. 2003'te üç yıldızını kaybeden şef Bernard Loiseau'nun intiharından sonra geçen yıl yine aynı sonu paylaşan Benoît Viotier'in öümü gastronomi dünyasının derinden etkiledi ve yıldızların şefler üstünde yarattığı baskının denmiş bir kez daha dikkat çekti.

Bu iki Fransız şefin hazin öyküsü, baskıya başkaldırıp yıldızlarını bırakan şeflere çevirdi tüm gözleri. Şef Olivier Douet 2011 yılında Nice'teki Le Lisia'nın yıldızlarını iade ederek mekânı Per the Telegaph adlı brasserieye dönüştürdü. 2015'te Parisli şef Alain Senderson üç yıldızlı restoranı Lucas Carton'un yıldızlarını bıraktığında New York Times'a "Egome daha fazla şişirmek istemiyorum, bunun için çok yaşıyorum. Yıldızlar ve pırıltılar olmadan da gerçek ve çok iyi yemek yapıp makul fiyatlara satmak istiyorum" açıklamasını yaptı. Tam da bu esnada Almanların gözde şeflerinden Ali Güngörmüş'un, Michelin'i yok sayması ve hikâyesinin başlangıç noktası olan Münih'e geri dönmesi daha da çok ilgi çekti.

Münih seyahatiniz bir haftasonu ya da sadece bir iki günle sınırlıysa şehrin nabzını tutup ritmini yaka ayabileceğiniz en iyi alternatiflerden biri Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski. Münih'in en şık caddelerinden biri







Yukandan aşağıya: Odeonsplatz Meydanı şehrin en keyifli meydanlarından biri, şehir sakinleri Englischer Garten, yani İngiliz Bahçeleri'nin tadını yaz-kış çıkarıyor



Mutlaka yapın

Bu minik şehri keşfe merkez noktası olan **Büyük Marienplatz Meydanı**ndan başlayın. Hava koşullarından dolayı yıpranmış **Neues Rathaus** sizi karşılayacak. Gotik süslemelerle dolu bu binanın her gün değişik tınıslamalarla çalan bir çanı mevcut. Meydanın arkasında **Frauenkirche**nin iki kulesi kentin silüetini belirliyor. Katedralin içinde sade bir beyaz iç mekâna devasa renkli camlar eşlik ediyor. Şehrin (ve havanın açık olduğu günlerde Aprilin) eş benzeri olmayan manzarasının tadını çıkarmak için **Peterskirche**nin tepesine tırmanın ve sonrasında nefes kesici barok ve rokoko iç mekâna göz atmak için **Asamkirche**ye uğrayın. Sarı renkli çarpıcı **Theatinerkirche** Hitler'in 1923'teki ayaklanmasıyla ünlü meydana yer alıyor. Avrupa'nın en gösterişli saraylarından bazılarının rekabet edebilecek kadar görkemli bir iç mekâna sahip olan geniş saray kompleksi Residenz'in hemen yakınında. Şaşılahtırıcı diğer saray da **Nymphenburg**. Şehir merkezinden kısa bir otobüs yolculuğu mesafesinde. Burası Münih'in Versay Sarayı gibi. Şehirde pek çok müze bulunuyor ancak **Pinakothek** üçlüsü Avrupa'nın en iyi koleksiyonlarından bazılarına ev sahipliği yapıyor. Alte Pinakothek Avrupalı, Justizpalas, Neue Pinakothek empresyonizm ile ve Pinakothek der Moderne 20. yüzyıl sanatı ile ünlü. En büyük kentsel parklardan biri olan **Englischer Garten**de ayaklarınızı uzatabilirsiniz ya da bir bisiklet kiralayarak etrafı gezebilirsiniz. Akşam ise şehrin çok sayıda tiyatro veya opera anıttan birini ziyaret edebilirsiniz veya elinize bir *mass* (bir litrelik bardak) alıp Münih'in ambiyansının tadını çıkarabilirsiniz. Denerstrasse'deki kaliteli gıda marketi **Dallmayr**'dan taze kavrulmuş kahve çekirdekleri satın alıp gürme yiyeceklerle bavulunuzu doldurun

olan Maximilianstrasse'de bulunan otelden adınızı attığınızda sağınız Chanel, solunuz Valentino ile çevrili olsa da aldanmayın ve yürüyün. Şehrin nabzını tutan Marienplatz birkaç dakika yürüme mesafesinde. Sabahın erken saatlerinde kendini sokağa atacak olanlar ziyafetlerine şehir merkezindeki hareketli gıda pazarı Viktualienmarkt'tan başlayabilir. Kamoll'dan (Viktualienmarkt 6) taze ve sıcak bir pretzel alın ya da tezgâhlardan birine uğrayıp geleneksel Bavyera kahvaltısı sosisi *weisswurst*'un tadına bakın. Ama karnınızı çok doyurmayın. Çünkü Münih'in ünlü *biergarten*'lerinde doyurucu bir öğle yemeği yemeden buradan ayrılmak olmaz. Şehri ilk kez ziyaret edenler dünyaca ünlü klasik Bavyera *biergarten*'i Hofbrauhaus'a hücum ediyor olsa da siz tercihinizi daha otantik olan Augustiner Keller den yana kullanabilirsiniz. Envayi çeşit sosisler, yanında *sauerkraut* salataları ya da tüm tabağı kaplayan koskoca bir şnitzel... Haftasonları çıkıp canlı müzik yapan gruplar ve avazı çıktığı kadar bağırarak neşeyi şakaşıyan Almanlar arasında Bavyera ruhunu damardan bünyenize zerk edebilirsiniz.

Öğleden sonrası için bir Alman geleneği olan *kaffee und kuchen* için Woerner'e uğramak iyi bir fikir olabilir. 1800'lerden beri Marienplatz'da kremalı kekler servis ediyorlar. Üst düzey klasik bir Fransız patisseriesinde elegant bir çay keyfi içinse İstikamet Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski. Sadece otelde konaklayanlar değil yerel halkın da ikinci vakti buluşma noktalarından olduğunu görmek, doğru yerde olduğunuzu hissettiriyor. Patissiere şefi Ian Baker ve ekibinin hazırladığı modern dokunuşlu ve farklı tat kombinasyonlu tartar ve ekler çeşitlerinin yanında çay someliyesinin zarf anlatımları eşliğinde seçeceğiniz çayınızı keyifle yudumlayın.

Şehirdeki altı adet tek Michelin yıldızlı restorandan biri de bu otelde Schwarzeiter Restaurant. Başında şef Christian Michelin bulunduğu mekân Bavyera mutfağını inovatif şekilde yorumluyor. Menü, otele binasını yapan Kral II. Maximilian'ın oğlu Bavyera Kralı II. Ludwig'in ince zevkleri etrafında kurgulanmış. Yeme içmeyi çok seven Kral Ludwig, incelikli damak zevki ve kurduğu davet sofralarıyla dönemin en 'gurman' ismi olarak tarih sayfalarına geçmiş. Ludwig günümüzde yaşıyor olsaydı ne tarz yemeklerden hoşlanırdı, nasıl bir restorana gitmek isterdi sorularına cevap olacak bir mekân oluşturulmuş. Schwarzeiter ise Ludwig'in en sevdiği balığın adını almış.

Restoranın hemen girişindeki Schwarzeiter Tagesbar'ın menüsü ise doyurucu, yoğun tatlarla bezeli Bavyera mutfağının şef dokunuşlarıyla şekillendirilmiş tabaklarından oluşuyor. Executive şef Anton Pozeg ve ekibinin elinden çıkan et tartare, schnitzel gibi yemekler oldukça lezzetli. Münih'e gitmişken mutlaka denemeniz gereken lezzetlerden biri Avusturya'da olduğu kadar Bavyera'da da ünlü olan tatlı *Kaiserschmarrn*. Sıcak elma veya erik sosuyla sunulan parçalanmış tereyağlı pancake parçalarından oluşan bu tatlinin şehirde denediklerin arasında ise en iyisi açık ara Tagesbar'dakıydı.

Avrupa'ya yapacağınız haftasonu keyif kaçamakları listenizde Almanyaya son sıralarda yer alabilir. Ama tavsiyem Münih'i Almanyanın geri kalanından sıyrıp daha üst sınıflara taşımanız olacak. Tarih, kültür, mutfak, en önemlisi de şehrin sıcak enerjisi kış aylarında bile size iyi gelecek.



LE CORDON BLEU
İSTANBUL

GLOBAL
DÜŞÜN
GLOBAL
- Pişir -

**UZUN DÖNEM MUTFAK ve PASTACILIK SERTİFİKA PROGRAMLARIMIZ
12 ŞUBAT'TA BAŞLIYOR**

Temel Mutfak Sertifika Programı / Haftada 3 gün, Toplam 180 saat

Kış Dönemi: 12 Şubat - 27 Nisan 2018

Temel Pastacılık Sertifika Programı / Haftada 2 gün, Toplam 120 saat

Kış Dönemi: 12 Şubat - 27 Nisan 2018



/LeCordonBleulstanbul



/LeCordonBleulstanbul

T: +90 216 564 93 98 / <http://lecordonbleu.ozyegin.edu.tr/>

ÖZYEGİN
ÜNİVERSİTESİ



Fas'ın cesur aromaları, sokaklarında cızırdayan tezgâh yemeklerinden yüksek Atlas Dağları'nın mütevazı tariflerine, büyüleyici lezzetlere ilham kaynağı oluyor.

MROUZIA

Genelde bayramlarda servis edilen bu kutlama yemeği, bol baharatlı, soslu ve yavaş pişen zengin bir güveç yemeği. Lezzetli içinizi ısıtıyor.





D'JAJ M'HAMER

Bu sıradan bir tavuk yemeği değil. Marine edilif biğimi, önce poşelenip sonra tır tır ızgara edilmesiyle fark yaratıyor. Aromatik otlar ve baharatlarla zenginleşiyor.





MARAKEŞ USULÜ KUZU TAJİN

Bu yumuşak kuzu,
klasik tajin tarifine
limon turşusu,
kavrulmuş zeytin
ve ras el hanout
baharatıyla parfümsü
aromalar katıyor.



M'HAMMER ROYAL KUZU

Fas usulü lüks kuzu
ve badem yemeği, bu
yoğun rengini kırmızı
toz biberden alıyor.
Zencefil, safran ve
zerdeçal yemeğe
zenginlik katan
baharatlardan.





KÖY BİBERLERİ VE HARİSSA HAVUÇ

Dağ köylerinde servis edilen basit bir biber salatası. Ve bir Fas klasiğine getirilen modern yorum. Her ikisi de meze olarak harika.



BERBER FRITTATA

Yüksek Atlas Dağları'ndan bir lezzet: Mütevazı yumurta ve peynir, egzotik kimyon, tarçın, toz biber ve zeytinle buluşuyor. Bu yemeğin yanında yumuşak bir ekmeğin tadını çıkarmalısınız.



TEZGAH USULÜ NOODLE VE DANA YANAK

Çarşının sihrini evinize
getiren bu sokak
yemeği, yavaş ve uzun
pişen yumuşak etle
pirinç noodle'ı bir araya
getiriyor.



TARİFLER VE FOTOĞRAFLAR JOHN GREGORY SMITH'İN ORANGE
BLOSSOM AND HONEY: MAGICAL MOROCCAN RECIPES FROM
THE SOULS TO THE SAHARA ADLI KİTAPINDAN. KONUŞTUKLARIMIZ
FOTOĞRAFLARI MARTIN POOLE. SEYAHAT FOTOĞRAFLARI
JULIAN KEOHANE TARAFINDAN ÇEKİLMİŞTİR. KİTABI [WWW.KYLEBOOKS.COM](http://www.kylebooks.com)
ADRESİNDEN SATIN ALABİLİRSİNİZ. KYLE BOOKS

GURME SEYAHAT
OKINAWA

BASA BAS

Japonya'nın Okinawa adasının sakinleri, dünyanın en uzun yaşayan nüfusunu oluşturuyor. Okinawa'lıların gelişmiş yemek kültürünü ve yaşam felsefelerini inceleyerek, uzun yaşamın gizlerine vakıf olmak mümkün.

YAZI: MICHAEL RAFFAEL
FOTOGRAFLAR: PETER CASSIDY

Bu sayfada: Sfiuri Kalesi'nde bir muhafız.
Karşı sayfada: Naha'daki Okinawa Daiichi Hotel'de kahvaltı.





Bu sayfada: Makishi Pazarı'nda balık tezgâhları. Karşı sayfada, sol üstten saat yönünde: Makishi'de canlı deniz mahsulleri; Onna'da iskele; Makishi'de pişirilmesi için kendi balığını seçin; Kerama Adaları'nı gezin; Aka Adası'nın kıyısı; mozuku deniz yosunu hasadı; Aka'ya giden köprü; mozuku yatakları; Makishi'deki Chura-Hana'da kızarmış balık.

Okinawa'nın Shuri Kalesi'ne ikiz shisa aslan köpekleri bekçilik ediyor. Çenesi aralık erkek köpek içeri girenlere şans getiriyor. Ağzı kapalı olan eşi ise şansın kaçıp gitmesine engel oluyor. Bu sembollere adanın her yerinde rastlamak mümkün. Duvarlarda, çatılarda, dükkanların vitrinlerinde ve otellerin girişinde. Çoğu zaman yırtıcı ve bazen de büyük altından gelmiş gibi görünen bu heykeller, bu ilginç Japon adasının yabancı etkilerine olan muğlak yaklaşımını kusursuzca özetliyor: Okinawa, siyah Çin domuzlarından İngiliz konserve etlerine kadar her şeyi kabul ediyor ve sonra bunlarla beklenmedik tatlar yaratıyor.

Büyük kız kardeşleri Hokkaido, Honshu ve Kyushu'nun peşinden gelen ada, güneyde Tayvan'a doğru buruşuk bir kurdele gibi uzanıyor. Tokyo, adanın başkent Naha'dan uçakla sadece 2 saatlik mesafede, Taipei ise 90 dakika. Ada, feodal dönemde kendi yaşam biçimine ve en azından dört dile sahip bağımsız bir ülkeydi. 1422 yılında kurulan Ryukyu Kralığı, daha sonra Japon Satsuma kabilesinin yasal devleti

Seyahat bilgileri

Okinawa, Doğu Çin Denizi'nde Japonya'nın güneybatısında yer alan bir ada. Yerel saat Türkiye'den 6 saat ileride. Para birimi Japon yeni. Ocak ayında ortalama en yüksek sıcaklık ortalama 18, en düşük ise 14 derece. Şubat'ta en yüksek sıcaklık 17 derece ve en düşük 13 derece oluyor.

ULAŞIM

Adaya Türkiye'den aktarmalı olarak ulaşmak mümkün. Uçuş yaklaşık olarak 14 saat sürüyor.

Naha's Yui Rai Naha Havaalanı ve Shuri Kalesi'ne bağlantı imkânı sunan bir tek raylı sistem 111 numaralı otobüs havaalanından Naha otobüs terminaline ulaşım sağlıyor.

KAYNAKLAR

Visit Okinawa Japan seyahatınızı planlamak için güncel bilgiler ve ipuçları sunan resmi turistik danışmanlık sitesi visitokinawa.jp

DETAYLI BİLGİ

The Girl with the White Flag Tomiko Higa tarafından kaleme alınan eser Okinawa Muharebesi sırasında ailesinden ayrı düşen yedi yaşında bir kızın sarsıcı anılarını anlatıyor.

Islands of Protest Davinder L. Blohm ve Steve Rabson tarafından derlenen kitap, uzun zaman askerlerin yanında yaşamış olan yerli halkın kısa öykü ve şiirlerinden oluşan bir koleksiyon.

haline gelmiş ancak 19'uncu yüzyılın ortalarında Meiji hükümeti tarafından ilhak edilene kadar varlığını sürdürmüş. İkinci Dünya Savaşı'nın getirdiği yıkımın ardından yirmi yıl kadar ABD yönetiminde kalmış ve daha sonra da Japonya'ya iade edilmiş.

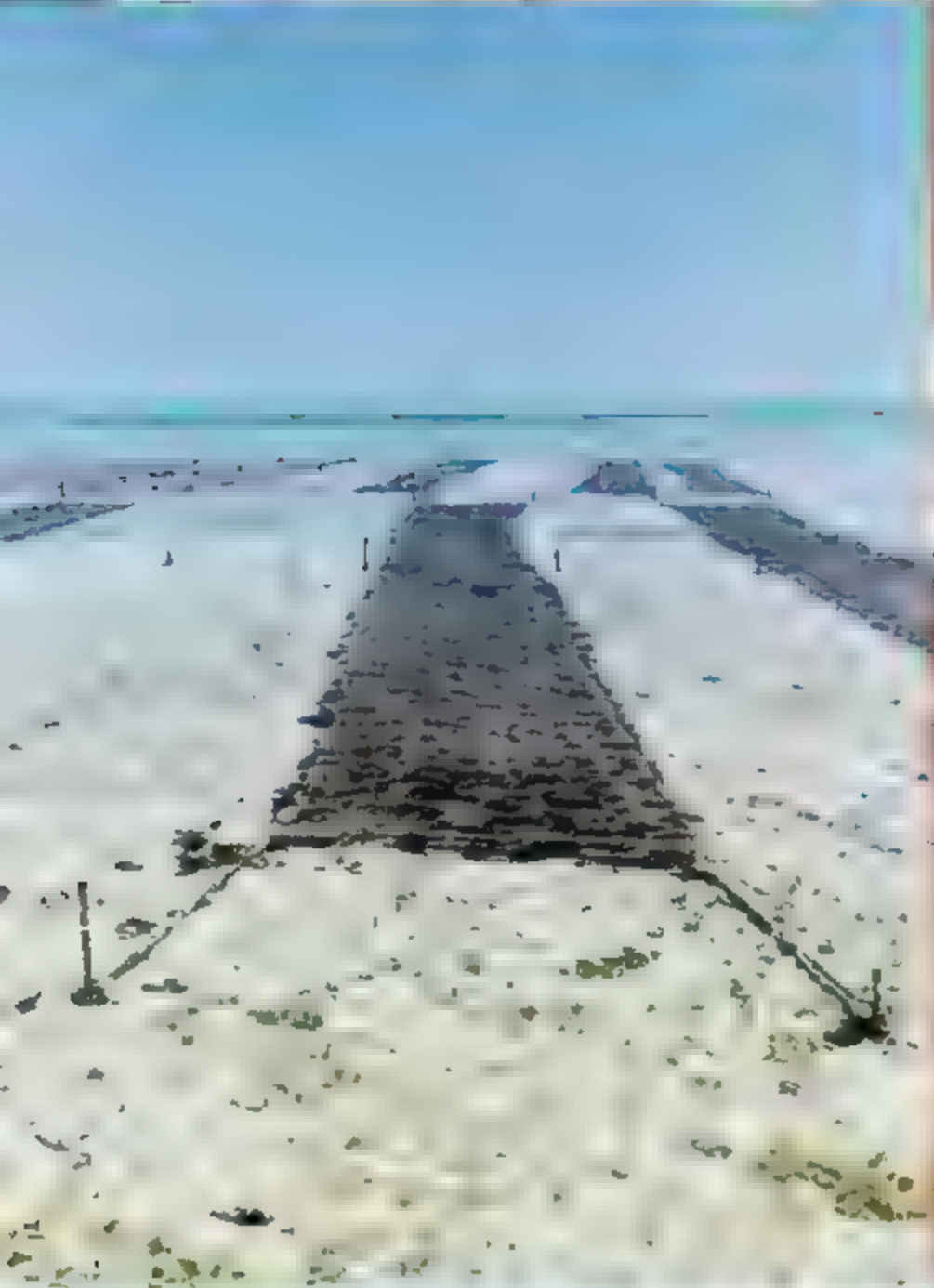
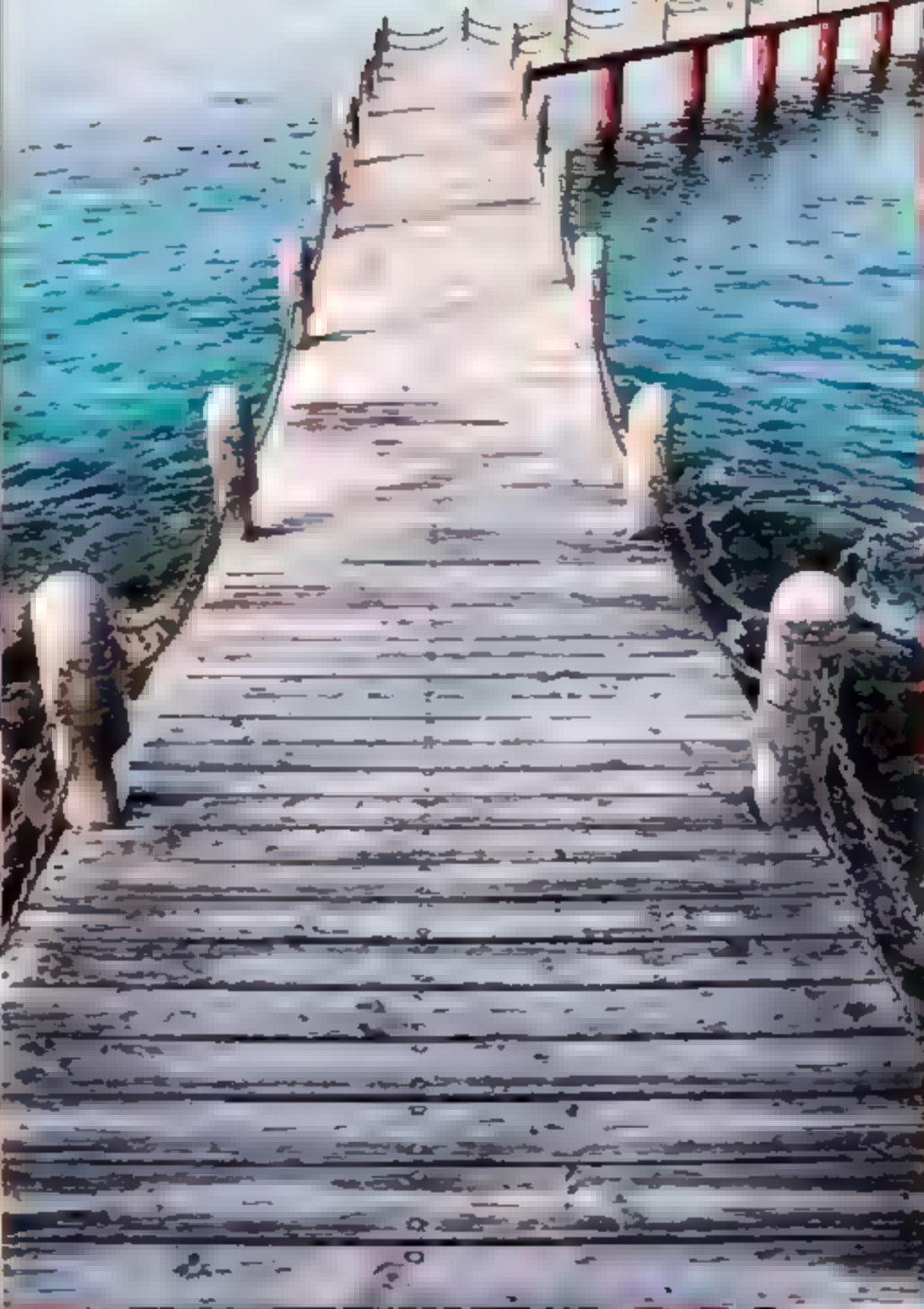
Shisa'lar onları dış dünyadan koruyamamış ancak Okinawa sakinleri kendileri için yeni bir kimlik keşfetmeye girişmiş. Kaaba'lar, boğaların boynuzlarını sumo usulü birbirine taktığı ve bin pes edip kaçana kadar birbirlerini sağa sola tıpkı kaktığı Uruma boğa güreşi arenasına akın ediyor. Tatil mekânı Onna'daki turistler, habu engerek yılanının densesiyle kaplı üç telli bir enstrüman olan *sanshin*'in eşlik ettiği halk şarkılarına alkış tutuyor. Batıya benzeyen *bingata* kumaşları saray desenlerini yansıtıyor. 1682'de Ryukyu Kralının hükmüyle kurulan başkentteki Tsuboya Çömiekçi Caddesi'nde sergilenen seramikler gösterişleriyle etkiliyor.

Okinawa hem bir ada hem de birbirine köprülerle bağlı olan daha küçük adalardan oluşan küçük bir filo. Fırodan kopmuş olan diğerleri ufukta gözden kayboluyor. Naha'nın çevresinde anarşik beton inşaatlarından oluşan karman çorman bir düzensizlik hakim. İnşaat ar. şehrin omurgası işlevini gören tek raylı tren hattının iki yanında sıra alıyor ya da dar vadilerin katmanlarına yayılıyor.

Şehrin ötesinde şeker, *beni-imo* (tatlı mor patates) ve pirinç yetiştiren köylerin aralıkları serpştirildiği astropik bir orman battaniyesi var. Bu mahsuller, deniz ürünleri, meyveler ve yabancı otlarla birlikte 'Okinawa diyeti'nin temelini oluşturuyor. Geçici bir diyet hevesi mi, yoksa uzun yaşamın gerçek sırrı mı? Görünüşe göre, her ikisinden de biraz var. Oğımı köyündeki diyetisyen ve aynı zamanda kafe sahibi Emiko Kinjo, Japonya ile kıyaslandığında burada daha çok sayıda insanın doksan yaşını gördüğünü ve daha da uzun yıllar yaşamaya devam ettiğini söylüyor: "Kendi sebzelerini ekiliyorlar, topluyorlar, p.şınıyorlar ve yiyorlar. Bu temiz bir döngü. Kendi yiyeceğinizi yetiştirirseniz, size enerji verir."

Formülün geçmiştekinden biraz farkı olduğunu itiraf ediyor zira o zamanlarda orta yaşa gelebilen köylüler şanslı sayılıyor. Değişen şey, daha fazla hayvansal protein almak, perhizlerinin daha dengeli olması ve modern tıptan yararlanabilmeleri. 1.22 boyundaki ve 99 yaşındaki arkadaşı Taira-san, sabahı küçük çiftliğiyle ilgilenerek geçirdikten sonra üç tekerlekli bisikletiyle kafeye geliyor. Çarpıcı bir şey söylüyor: Birkaç ay önce oğlunu gömmüş. İşlenmiş yiyecekleri tüketmek sağlığa zarar veriyor. Çocuklar ebeveynlerinden daha kısa yaşıyor.

Kiyoko Yamashiro, direkt Ryukyu asillerinin soyundan geliyor. Café Garamanyaku'daki (kafe kelimesi yemekçiler için kapsayıcı bir terim olarak kullanılıyor) Kin-cho'da Shuri Kalesi'nin mutfaklarındaki yemekleri yeniden yaratıyor. "Yemek" diyor, "iyleştiriciydi. Kralları yediği, her bir malzemenin bir anlamı vardı. Ancak bizi Amerika'ya getiriyoruz ve sahip olduğumuz iyi şeyleri kaybetme tehlikesiyle karşı karşıyayız. Ben bunu





duzetmek istiyorum."

Vermekli bir kase içinde ve zencefil yaprağı üzerinde servis ettiği yemek *nuchigusul*, hayat ilacı olarak tercüme ediliyor. Lezzetler ve dokulardan oluşan karmaşık bir sentez: misk otu (bir tür *Artemisia*) gibi bitkiler, Madeira-asması soğancıkları, kızartmış tarçın, balıkbag, mozuku deniz yosunu (daha sonra detaya gireceğiz) bir kupa ağır ateşte pişmiş domuz, 'Havuç Adası'ndan havuçlar, tatlı patates, mor ispanak, acı sukabag, yeşil soğan ve tofu. Her biri lezzetini ortaya çıkarmak için ayrı ayrı çeşitlendirilmiş. Kiyoko'ya göre yörenin sınıf için yemekleri erkekler hazırlıyormuş ancak kadınlar daha iyi aşçılarınmış: "Anneniz doktorunuzdur. Yemek pişirdiklerim de benim çocuklarımdır."

İşlenmemiş karışık şeker. Nuchiura'da derin tuz (sadece bir tutam tatlılıkla mineral bakımından zengin) ve miso ezmesi, Okinawa yemeklerine karakteristik *gout du terroir*'ini (toprak tadı) veriyor. Mimar An'no Tamahisa'nın ailesi, bunların sonucunu 170 yıl önce Ryukyu Kralı Sho Ta'nın hükümdarlığından beri üretiyor. Shuri bölgesindeki deposu, kaçıyıcıdan bir sokakta yer alıyor. Geçmişte kralı

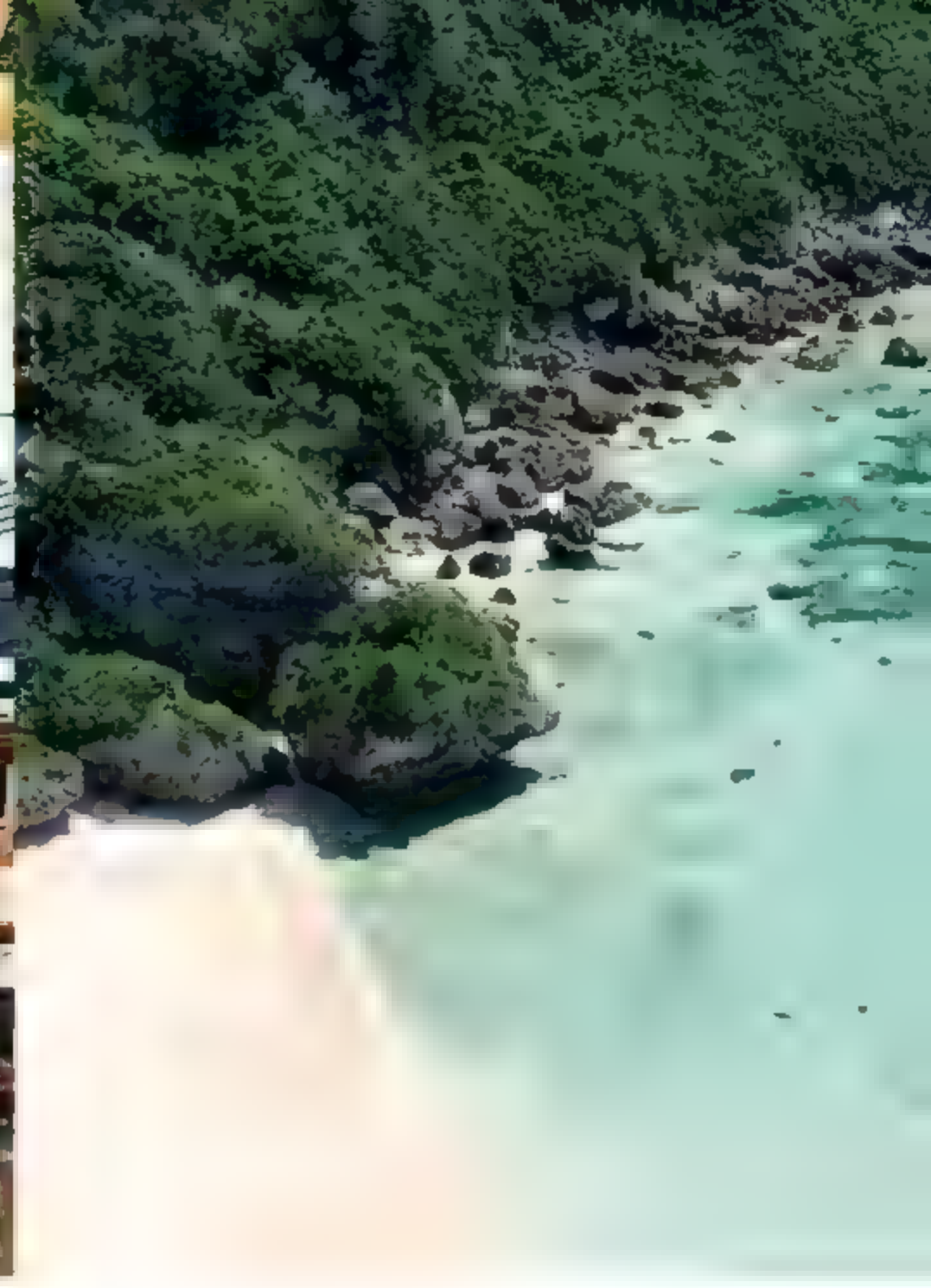
Nerede yemeli?

Aksi belirtilmediği takdirde, üç tabak yemek fiyatı verilmiştir.

Bistro Yamashirogyu Masada ortak olarak yenen haşlanmış et yere olarak yetiştirilen hayvanlardan geliyor. Yemeğe eşlik etmesi için içilen serinletici *shikuwasa* (narenciye) bağımlılık yapıyor. 40 €'dan çalışıyor. 029 900-0032 Naha; 0081 98 988 9161; gurunavi.com/en/1397001/rst

Café Garamanjyaku Kiyoko'nun rafine Ryukyu restoranının kıymetini bilmelisiniz: Sedir ağacından duvarlar, gür bahçe ortamı ve dekorasyonun her bir detayı için gösterilen itina dikkat çekici. Ancak asıl odak noktası görkemli yemekler. Spesiyalitetleri arasında yabancı bitkiler ve otlara deneyler yaparak geçen 40 yılı yansıtan doku ve renkleri dengeleyen yemekler bulunuyor. Miso'nuzun içine 30 yabancı ot, sebze ve meyve katılmış olabilir. 31 €'dan başlıyor. 10507-4 Kin Kunigami Bölgesi 0081 98 968 8846 garamanjyaku.tda.net





Café Soy Labo A tızan bir tofu fabrikasının bitişğinde yer alan ilgi çekici bir mahalle lokantası. Çocuklar için bir oyun odası, açık masalar ve anneler için dinlenme salonuna benzer bir alan var. Sebze yemeklerinden oluşan menüsü lezzetli. 16 €'dan başlıyor. 86-1 Ikeda Nishihara Kenti 0081 98 943 2230

Chura-Hana Makin Pazarı'nda bağınızı seçin ve sonra da onu hazırlamak için pazarın yemek salonundaki en iyi mekanlardan bir olan Chura-Hana'ya gidin. 13 €'dan başlıyor. Naha

Emi-no-Mise Ogin köyünde yer alan bu restoranın patronu Emi 68 yaşında bir çocuk. En eski köyü tariflerini içeren bir yemek kitabı yazmış ve bunların bazılarını uzun yaşam menüsünde yer alıyor. 35 €'dan başlıyor. 61 Okanetsu Ogin köyü 0081 98 044 3220

Misomeshiya Marutama Bay Tamanaha'nın yeğeni miso üzerine bir lokanta işletiyor. Yemekler Japonya'dan olduğu kadar Batı'dan da ilham

almış. 22 €'dan başlıyor. 1F 2-4-3 Izumizaki Naha 0081 98 831 7656
Nagadoya Omoromachi Bu shabu-shabu restoranı Okinawa ağzı domuz üzerine uzmanlaşmış. Daha önce shabu-shabu yediyseniz, şahan zıkaşmasın burada hasını tadacaksınız. 22 €'dan başlıyor. 4 17-17 Omoromachi Ogin köyü, 1-2F Hirayama Bldg Naha 0081 98 917 0206

Shimujo Okinawa sobası buğdaydan yapılıyor ve burada noodle arıncı incecik ağacından gelen kullerle arındırılan suya hazırlanıyor. Domuz suyuyla karıştırılan dashi zengin ve iyi çeşnilettiğimiz. Lezzetli ve lezzetli. 22 €'dan başlıyor. 2-124-1 Shuri Sueyoshicho Naha 0081 98 884 1933

Urizun 40 yıldır açık olan mekan hâlâ canlı ve Naha'nın hava sakiniyle dolup taşıyor. Adadaki tüm damile ağıdan awa nori servis ediyor. 160 m. k. awa nori sürüşs. 31 €'dan başlıyor. Rezervasyon için Japonca bilen birinden yardım isteyin. Asato 388-5 Naha 0081 98 885 2178





Bu sayfada soldan saat yönünde: Makishi Pazarı; shima rakkyo soğanları; pazarda sata andagi donut'larını deneyin; Naha'daki Kokusai-dori Caddesi. Karşı sayfada, soldan saat yönünde: Naha; Ogimi koyünde geleneksel şapkalar; Naha'da eski ve yeni karşılaşıyor; sashimi, Makishi Pazarı; Naha'daki Mizuho Shuzofabrikasında awamori içinde engerek yılanı turşusu kuruluyor; çöp atmayın tabelası; domuz tezgâhı; Makishi'de kemigi çıkarılmış domuz başı; Chura-Hana'ya hoş geldiniz.

Chura-Hana'daki aşçı, kahvaltı için ince gurukun balığını sırtından ikiye bölüyor, dilimlerini buluyor ve çatırdayana kadar onları yağda kızartıyor.

Nerede kalmalı?

Hyatt Regency Naha Standartlarını yüksek tutan küresel bir zincirden bekleyebileceğiniz her şey var. Konumu (pazara ve Naha'nın ana alışveriş alanı, Kokusai Caddesi'ne yakın) ideal. Sprey gibi ekstraların sunulduğu tuvaletler epey teknolojik. Konuklara verdikleri koton pijamalar ise yürütecek kadar iyi. 3-6-20 Makishi, Naha; 0081 98 866 8888, naha.regency.hyatt.com

Okinawa Daiichi Hotel Ofis binalarının arasında kalmış bu muhteşem beş odalı otel muhtemelen eş benzerini bulamayacağınız bir kahvaltı servisi ediyor. Mutfağı ada mahsullerine odaklanmış; yemekler çömlekçi sokağından seçilmiş seramikler ve sanatsal camlarda tıztıkla servis ediyor. Fiyatı da uygun. Oteledeki kahvaltının tadını çıkarmak için burada kalmaya gerek yok. Oda ar jakuzu. 1-1-2 Makishi, Naha; 0081 98 867 3116, okinawadaiichihotel.jp

RIHGA Royal Gran Okinawa Limana bakan görkemli ve lüks bir otel. 14 üncü kattaki resepsiyonda panoramik manzaranın tadını çıkarabilirsiniz. Alt katlardaki odalar geniş ve Okinawa'nın ikonik mor patatesi renginde banyo köpüğü dahil olmak üzere modern bir Japon otelinin sunduğu tüm konforlara sahip. 1-9 Asahimachi, Naha; 0081 98 867 3331, rihgaroyalgran-okinawa.co.jp

Ryukyu Onsen Senegajima Havaalanına 10 dakikalık mesafede yer alan sakin oteli, kağıt mendil biçiminde bir adada yer alıyor. Konuklar ile yerel halkın kumana açığı kendi kaplıcaları var. Erken bir uçuş öncesinde son gecenizi geçirmek için harika bir yer. Kaplıcalar için geycek temin ediyor, ancak çoğu insan kapıcı deneyiminin tadını gözlerden uzak ve çıplak çıkıyor. 174-5 Senegajima, Tomigusuku, 0081 98 851 7077, hotelwbf.com/senaga/en

Sheraton Okinawa Sunmarina Resort Onna'daki birkaç tesisin biri. Çoğu otelden daha sakin. Genellikle su sporu meraklıları ile uslu çocukları olan aileleri alıyor. 66-1 Fuchaku, Onna; 0081 98 965 2222 sheratonokinawasunmarina.com

yetle görüşmek isteyenler bu sokaktan çıpık ayakla geçerek kaleye gidermiş. Arnon'un miso için pıncı, arpa veya soyayı öğünlaştırmak üzere maya olarak kullandığı sarı koji kufünü sakladığı, ahşap kutular, atalarının kullandıklarının tıpatıp aynısı. Ezme haline getirilmeden önce fermente oldukları sedir fiçiler, adanın en uzun ömürlü sakınları kadar yaşlı.

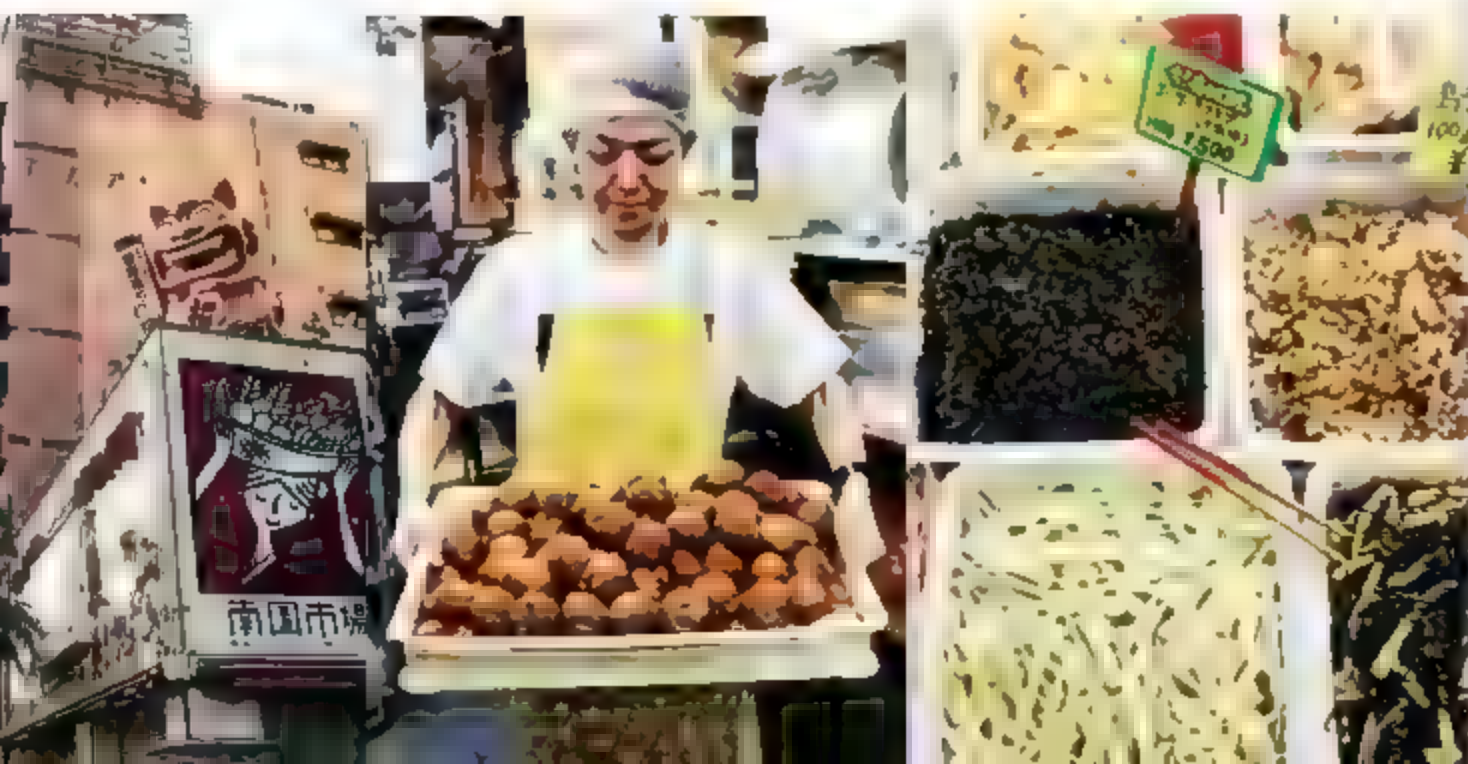
Yeğenleri kentin merkezinde tüm gün servis yapan bir restoran işletiyor. İngilizce 'menu' listeleri 'kanat ile servis edilen Japon çeşni ratatouille' ve sert bir umami aromasına sahip ince hamurlu misto pizzası gibi spesiyaliteleri bir araya getiriyor. Aynı zamanda şerit şeklinde kesilmiş çeşitli çiğ sebzelerle servis edilen ve üç pıncı ile iki arpa miso'sundan oluşan tadım tabağı var.

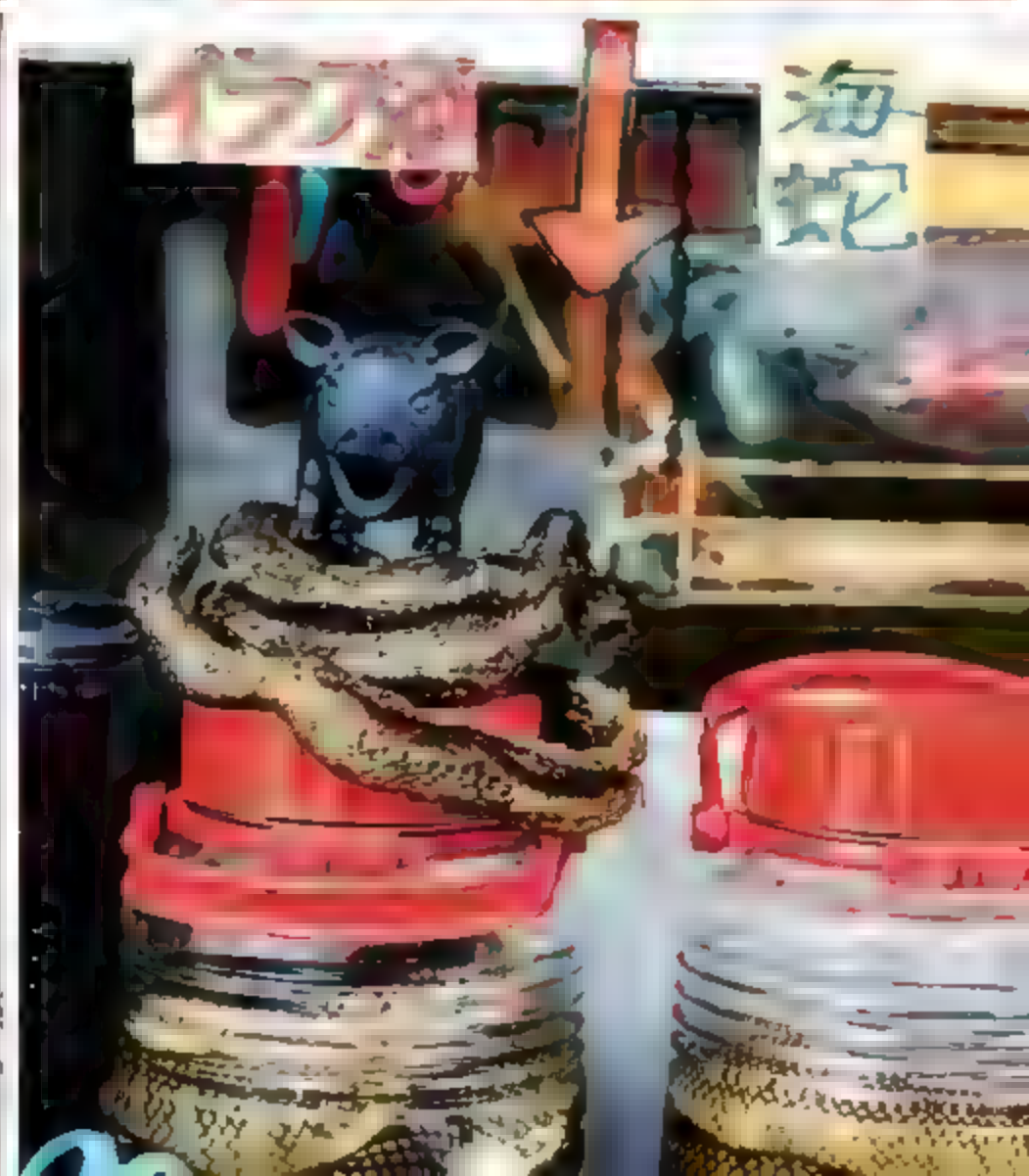
Okinawa baştan sona 100 kilometre uzunluğunda en geniş kısmı 10 kilometreden daha dar. Deniz kıyıları yoğun bir renk cümbüşüyle boyalı. Sular çekildiğinde, ezilmiş mercanların kumu, berrak suyun parlaklığı altına seriliyor. Daha açıklara gildğinde, yoğun bir mavimsi yeşil hakim oluyor. Daha sonra Nili yeşili ve son olarak da murekkep mavisi geliyor. Kerama adalarındaki Aka (kıydan kısa bir ferbot yolculuğuyla ulaşabilirsiniz) dünyanın en iyi on plajından birine ev sahipliği yapıyor. Kaplumbağa, sandık balığı, papaz balığı ve manta vatozu peşindeki dalgıçlar, paletleriyle resiflerin üzerinde gezinıyor.

Sabah Makishi Pazarı açıldığında, balık satıcıları tezgâhlarında avlarını sergiliyor. Aralarında sıklıkla kırmızı lagos ve kobalt papağan balığı, ahtapot, istakoz, yengeç, denizkabukları bulunuyor. Sparaşınız üzerine, bunları bambudan bot şeklindeki tabaklar içinde sashimi için fileto şeklinde doğruyor, dilimliyor ve düzenliyorlar. Yemeğinizi ust kattaki yemek salonunda yer alan standartlardan birinde yiyebilirsiniz. Chura-Hana'daki aşçı, kahvaltı için ince gurukun balığını sırtından ikiye bölüyor, dilimlerini buluyor ve dilimler çatırdayana kadar onları yağda kızartıyor. "Kafadan kuruğa doğru yiyin" diye de tavsiyede bulunuyor. "Çünkü böylece dışınız kışkara takılmaz."

Diğer yandan, komşusu sata andagi isimli yerel donutlardan kızartıyor. Yumurta sarısıyla hazırlanan bu atın renkli halkalar yoruma bağlı olarak ıktidar veya doğurganlığı sembolize ediyor. Kökeninin Çin'e uzandığını anlatıyor. Doğru ya da yanlış bu, Okinawa sakınlarından tekrar tekrar duyacağınızı bir çekince. Tofuyo (bir tür maya olan kırmızı koji ve yerel pıncı aklı olan awamori ile kaplı kokulu tofu) Çin'den; agu siyah domuzlar Çin'den; shima rakkyo Çin soğanları ve shikuwasa (bir tür narenciye meyvesi) de Çin'den. Mor tatlı patatesler, Çin'den; Okinawa buğdayı soba enştesi, Çin'den.

Adalılar için domuzla aşk yaşıyor diyebiliriz. Pazariarda, vşne odununda tutsülenmiş ve kemikleri ayıklanmış domuz kafası, şarkuteri tezgâhlarından size bakıyor. Satomi Izena, geleneksel noodle restoranı Shimujo'nun şefi. Soba'yı servis ettiği dashiye karıştırmak için







Bu sayfada, üstte soldan saat yönünde: Miso uzmanı Misomeshiya Marutam ile yemek; sipariş verin; Ikeda Shokuhin tarafından hazırlana tofu; Emiko Kinjo, 99 yaşındaki arkadaşı Taira-san ile; Bistro Yamashirogyu sığır eti üzerine uzman; Urizun'da vintage tarz. Karşı sayfada, üstte soldan saat yönünde: Misomeshiya Marutama'nın dış cephesi; Soy Labo'da sebze tabakları; Nagadoya Omoromachi'de shabu-shabu; Çomlekçi Caddesi'nde kendi shisa'nızı bulabilirsiniz; Emi-no-Mise'de balık yemekleri; Urizun; kafe feneri; Urizun'da tapas tarzı yemekler; akşam yemeginde ev sahibiniz; Naha'da alacakaranlık.

domuz suyu hazırlıyor. Ağır ateşte pişmiş jelatinimsi domuz kıkırdığı ekendiğinde, çorba sok soba haline geliyor. Naha'nın iş merkez bölgesinde yer alan Nagadoya Omoromachi restoran shabu shabu üzerine uzmanlaşmış. Yemeğin ismi dilimlenmiş et ya da sebzeğin kaynayan sudan sürüklenirken çıkardığı ses yansıtıyor. Garson masaya bir kase doğusu mantar ve sebzeyle birlikte carpaccio inceliğini de ağır domuzu, karnı ve filetosu koyuyor. Konuklar dana sonra her seferinde birkaç parça olmak üzere bunları kaynar suda pişiriyor.

Her lokmadan önce et dilimlerini suya ve ezilmiş shikuwasa suyuyla bulandıran ponzu'ya sosu batırıyorlar. Emiko küçük bir mandanla boyutundaki bu meyveyi en sevdiği super gıda olarak tanımlıyor. 300 yıl önce Çin'de tıbbi edinen bu yiyecek, ilk olarak Okinawa köylüleri tarafından muz ağacı kabuğundan örülen kumaşları hazırlamak için kullanılmış. Kendi kendini tohumlayan bu gıda, Okinawa'nın dört bir yanında yabancı olarak yetiştiriliyor; ayrıca çiftçiler tarafından da yetiştiriliyor. Olgunluk bakımından üç ayrı aşaması var. Yeşil olgunlaşmamış meyve ağustosla eylül için toplanıyor, ekimden arağusa kadar ekşi bir sıvı üretiyor; yeni yıla girerken kabuğu turuncuya dönüştüğünde meyve olarak tüketilebilecek kadar tatlı bir lezzete sahip oluyor.

Sakae Machi sınırlı barlar bölgesinde yer alan Urizun, Okinawa tarzı bir tür gastropub. Urizun'un tapas tarzı menüsü, içeceğinizi yudumladıkça tadını çıkarabileceğiniz lezzetli küçük tabaklar sunuyor. Siyah susama bulanmış domuz eskaop; papagan balığı; şaşımsı; şaşırtıcı bir

Alışveriş

Aguri Shop Shimachurara Nago kentinde sadece iki yıl önce açılan bu hediyelik eşya dükkanı, özellikle el sanatları ve sağlık ürünleri olmak üzere sadece yerel olarak üretilen malı satıyor. Belki Okinawa'nın uzun yaşam sırrını burada keşfedersiniz.

Makishi Market Yiyecek alışverişi için bu hareketli pazardan başka bir yere uğramanıza gerek yok. Tamanaha Miso'dan güzel bir miso ezmesi alabilirsiniz. Ayrıca çene domuz eti katılmış çok popüler bir yorume da var. Acı biber ile çeşniendirilmiş awamori, kullanılan bir hazır sosu ve oldukça da popüler. En iyi arkadaşınız (en büyük düşmanınız?) için bir kutu Okinawan Spam satın alabilirsiniz. Adalar savaş sonrası ABD işgali sırasında bunun tadına alışmış.

Tsuboya pottery Street (Kokusai Caddesi'nin hemen yakınında). Eve donduğunuzda kapının yanında bir çift shisa yerleştirmek istiyorsanız buraya gidebilirsiniz. Ama seramik ustalarının kaide çömleklerini de göz atmayı unutmayın. Gaeri kafesinde bukubuku'nun (soğuk köpüklü çayı tadına bakın).



Yemek kültürü, taşralı sofrasından rafine mutfaklara kadar uzanıyor.



Urizun'un tapas tarzı menüsü, içecek eşliğinde küçük tabaklarda mezeler sunuyor.





Gurme sözlüğü

Neyse ki Japon restoranlarının çoğu müşterilerine yardımcı olmak için resimli menülere hizmet veriyor. Aşağıdaki listeye Okinawa'daki konaklamanız sırasında karşılaşacağınız kağıda yazmış şeyler dahildir.

Abura miso Pirinç çin domuz kıyma ve miso çeşni

Agu Siyah Okinawa domuzunun eti

Awamori Pirinç içki

Beni-imo Mor tatlı patates

Bukubuku Yasemin çayı ve pişmiş esmer pirinçten soğuk kopuklu içecek

Champur Okinawa'ya özgü yağda kızarmış yumurta ve tofu

Goya Acı su kabağı

Iakyo Galier soğanlarına benzer yeşil soğanlar

Ingana, handaba, kandaba ve ichoba Yapraklı sebze türler

Jimami tofu Yerel stüdyo hazırlanmış tofu

Koji Miso ve awamori hazırlamak için kullanılan kuf

Mozuko Bir tür deniz yosunu spaghetti

Nankotsu Yumuşatılmış kırmızı et servis edilen ağır aleşte pişmiş kaburga

Sata andagi Yumurta sarısıyla hazırlanmış donut. Esmer şekerli olanlar en lezzetli

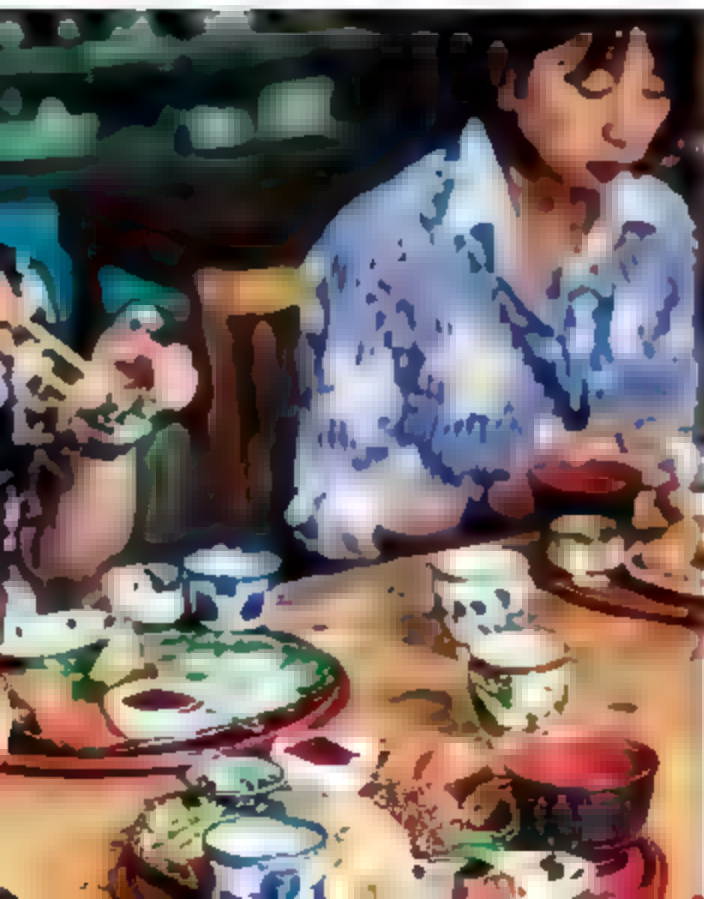
Shikuwasa (Citrus depressa) Meyve, meyve suyu ve yemek malzemesi

Tofuyo Awamori ve kırmızı koyu marine edilmiş ve yllandırılmış tofu

Udon Japon kara buğdayı yerine buğdayla hazırlanan kalın soba noodle'ları

Umi budo (deniz üzümü) Bir tür deniz yosunu

Yakiniku Barbekü edilmiş sığır et



Bu sayfada, soldan saat yönünde: Café Garamanjyaku'da görsel bir şölen; Shimujo'da al fresco yemek; Emi-no-Mise'de sağlıklı ve lezzetli yemekler. Karşı sayfada, üstte soldan saat yönünde: Shimujo'da domuz eti; masanın olmazsa olmazları; Mizuho Shuzo awamori'si; Arinori Tamanaha'nın miso'su; Çömlekçi Caddesi'deki demlikler; kusursuz hediye; umi budo (deniz üzümü); mor tatlı patates; keçi sashimi'si epey popüler; Masahide Shinjo keçi yoğurdu topları satıyor; Hyatt Regency'de konfor ve şıklık bir arada; Shimujo'nun çekici dış cephesi; awamori şişesi; tofuyo (kokulu tofu); Shimujo'nun Satomi Izena'sı; Hyatt Regency.

yumuşaklığa sahip yerel stüdyo tofusu, domuz kuşakları servis edilen goya acı sukabag, ve mozuko deniz yosunu spaghetti'si.

İster yetiştirmiş ister toplanmış olsun, mozuko Okinawa'nın para getiren en temel mahsulü. Onu deniz yatağına sabıtlanmış minderler üzerinde yetiştiriyorlar. Hasadı toplamak için çiftçiler ekimler halinde çalışıyor. Bir dalgıç ortanın onları temizleyebilmesi için üzerlerinde emici gücü olan bir tüp gezdiriyor, ekim uçuncu uyesi de hasadı yıkıyor ve sandıklara yerleştiriyor. Hââ tuzu suyla kaplı olan mozuko tekneden sonra da hem çitirliğini hem de hafif iyotlu aromasını koruyor. Aşçılar çoğu zaman onu hafif bir pirinç sirkeline buluyor ve böylece bir tur turşuya dönüşüyor.

Champani neredeyse ulusal bir yemek haline gelen yağda kızarmış tofu ve yumurtadan oluşan bir Okinawa yemeğinin adı. Keimenin tamamıyla 'karşan etkiler' anlamına geliyor. Adanın yemekleri ile mutfağın tanımlamak için daha iyi bir keime bulmak neredeyse imkânsız. Taşralıdan (keimenin mumukun olan en iyi anlamında) rafineye kadar uzanıyor. Çiğn olmaktan çok Japon mu? E bütte öyle. Ancak başka uluslara da göz kırpmaktan kaçınmıyor. Taco pirinci (Tex-Mex ile karıştırılması gereken bir tazyon yemeği). San. Amcaya bir seahm çakmaktan daha fazlasını yapıyor.

Daha yaşlı Okinawa yerliler oğuşmış keçi sashimi'si çok seviyor. Eski bir çiftçi olan inşaat mühendisi Masahide Shinjo keçi yoğurdu topları satıyor. Çocuklar arasında çok popüler olduğunu söylüyor. Gerçekten de öyle. İngiliz asıllı John Davis, kısa süre önce burada keçi peyniri üretmeye başladı. Sage Derby peyniri gibi içinde pesto bulunan Ozato White yaratıcı bir buluş. Tpk awamori'de yıkanmış küçük sert peynir telerleq gibi.

Naha'nın alışveriş merkezi olan Kokusa Caddesi'nde parak mor renkli tatlı patates dondurması satan çok sayıda yer göreceksiniz. Sosyal medya paylaşımı arzunuzun tetikleyen ilk şey bu olacak. Evet, Okinawa tatlı patatesi bir sürü besine dolu. Evet, güzel görünüyor ve tadı da güzel. Hayır, kanseri iyileştirmiyor ya da kışkırtıcı gıdermiyor. Ancak işimizde yarayacak yerel bir deyiş var: "Hara hachi bu"; yani "yüzde 80 doyana kadar ye". Şimdi bu saf bir epikürücü bilgece örneği ve evet kökeni de Çin.

Michael Raffaei ve Peter Cassidy Okinawa seyahatini Visit Okinawa Japan (visitokinawa.jp), ve ANA'nın (ana.co.uk) aracılığıyla gerçekleştirdi.



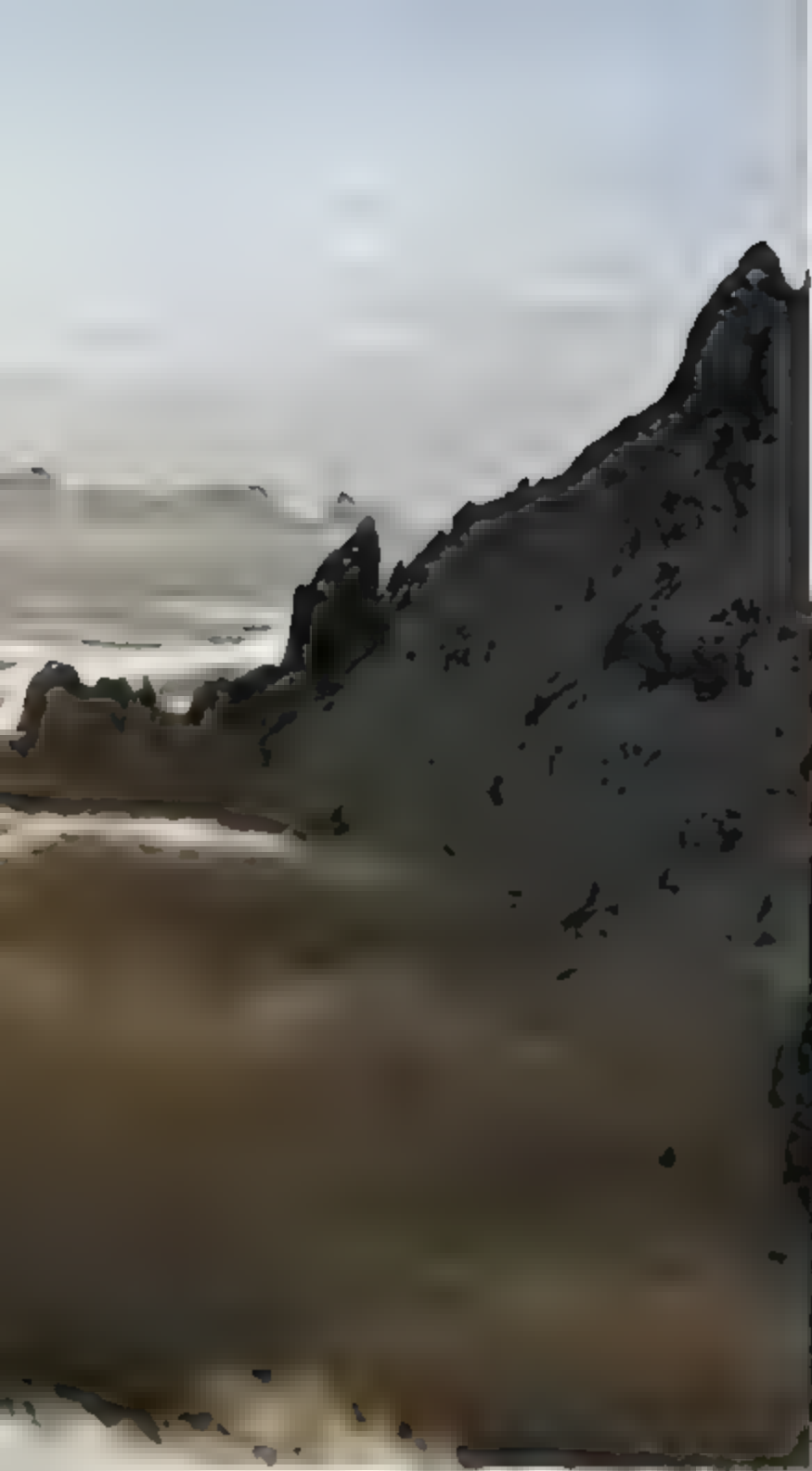


Avusturya'nın en geniş birbirine bağlı kayak tesislerine ev sahipliği yapan Arlberg, özgün ve otantik köyleri, sade yaşam tarzının ardına gizlenen yüksek kalitede yeme içme ve konaklama imkânlarıyla ziyaretçilerine eşsiz bir kış tatili yaşıyor.

Avusturya'nın batısında, Apler'in tam orta noktasında, Vorarlberg ve Tyrol arasında uzanan dağlık bölge Arlberg, dünyanın en iyi kayak tesislerini ağırlayan en özel kış destinasyonlarından biri. Toplam 305 kilometrelik kayak pisti ve derin toz kara sahip yaklaşık 200 kilometre uzunluktaki pist dışı kayak alanlarıyla Avusturya'nın en geniş birbirine bağlı kayak tesislerine ev sahipliği yapan ve 2017'de Dünya Kar Ödülü ile onurlandırılan Arlberg, doğa güzellikleri ve kalite odaklı hizmet anlayışını bir arada sunuyor. Beş kayak köyü Lech, Zurs, Stubai, St. Christoph ve St. Anton'daki birinci sınıf tesislerle yüzlerce yıldır Apler'de kış tatili geçirmek isteyenleri ağırlıyor. Öze ke medyanın dışından uzak durmak isteyen aristokratlar, dünyaca ünlü yıldızlar, iş dünyasının önemli isimleri ve her bütçeden kayak tutkunu, Arlberg'in mütevazı halkının sunduğu hizmet eşliğinde huzurlu bir kayak tatili geçiriyor.

Dağdaki sıcak eviniz

Arlberg ilerin bölgeerne doğaya ve yaptıkları işe duyduğu saygı, dikkate değer. Heps yaşadıkları bölgeyi otantik ve estetik açıdan eksiksiz bir sanat eseri olarak görüyor ve burada şaşmaz bir kalite algısıyla hizmetlerini sürdürüyor. Toplumun her kesiminden geçen misafirler de banka hesaplarına bakmaksızın aynı seviyede değer görduklarını hissediyor. Bölgede konaklama deneyiminin dağdaki eviniz olarak tanımlamak yanlış olmaz. İster oda-kahvaltı tarzında, ister beş yıldızlı bir otelde ya da tatil evinde konaklayın, yere mimar tarzda ve bölgeye özgü gelenekler eşliğinde, nice ke ağlanacaksınız. Avrupa'da dahi benzerine az bulunur bir mimari hassasiyete, kereste ve taş gibi geleneksel malzemeler, yere zanaatkarların mükemmel işçiliğiyle işleniyor. Böylece hem çağdaş, hem doğal hem de bölgeye



2017'de Dünya Kar Ödülü ile onurlandırılan Arlberg, Avusturya'nın en geniş birbirine bağlı kayak tesislerine ev sahipliği yapıyor. İster oda-kahvaltı tarzında, ister beş yıldızlı bir otelde ya da tatil evinde konaklayın, yerel mimari tarzda ve bölgeye özgü gelenekler eşliğinde, inceliklerle ağırlanacaksınız.



Alp disiplini burada doğdu

Alpler'in tarih boyunca pek çok dönüm noktasının yaşandığı ve kayak dünyasının olağanüstü kişiliklerinin vatanı Arlberg'in kayak camiasında sahip olduğu ünün ardında sadece coğrafi konite ve sunduğu eşsiz altyapı yatmıyor. Tarih de bu efsaneyi ilmek ilmek ören bir etken olarak karşımıza çıkıyor.

Victor Sohm, 1906 yılında Zürs köyünde ilk kayak kursunu organize etti ve bu yeni sporla ilgili dünyada farkındalığı harekete geçirdi. Bölgenin tarım kökenli halkı, kayak tatili fikrini bu okulun ardından oluşturdu. Bölgenin bir diğer önemli ismi, öncü ruh **Hannes Schneider**'di. Stubai'de doğan Schneider, 1921 yılında Avusturya'nın ilk kayak okulunu kurdu, Arlberg Okulu'na kayağı dondürerek donme tekniğiyle kayakta bir devrim gerçekleştirdi. Ününü bir aktör olarak beyaz perdede ve Japonya'ya kadar uzanan eğitim turlarıyla pekiştiren Schneider, Arlberg'i "Alp disiplininin doğduğu yer" olarak dünyaya tanıttı. İlk kış erden bir oldu. Zürs köyü ilk defa 1951 yılında **Interski** kongresine ev sahipliği yaptı, kongre 1991 ve 2011 yıllarında tekrar St. Anton am Arlberg köyüne döndü. Sepp Bildstein ve Emil Doppelmayr, 1937 yılında Zürs'te Avusturya'nın **ilk kayak teleferiğini** kurdu. Bunu aynı yıl Arlberg'in kış tünzümü için tasarlanan Galzgbahn kablolu taşıma hattı izledi.

Olimpiyat ve dünya kayak şampiyonalarında 83 madalya sahibi **Arlberg Kayak Kulübü**, 1901 yılında St. Christoph köyünde kuruldu. Avrupa'nın en popüler kayak kulübü olarak 'baba' unvanlı dünya şampiyonu **Karl Schranz**, Trude Johum-Beiser, Othmar Schneider, Egon Zimmermann gibi olimpiyat şampiyonları da dahil büyük sporcular yetiştirdi. Bugünün pek çok genç kayak fenomeni de halen Arlberg'de yetişiyor.



Büyülü zirvelerde kara doyduktan sonra yorulan bedeninizi lüks tesislerin imkânlarıyla dinlendirebilirsiniz.

değerlere bağlı bir mimari ambiyans, tatiliniz boyunca size eşlik ediyor. Arlberg'in beş köyünde de (Lech, Zürs, Stubai, St. Christoph ve St. Anton) tünzüm endüstrisine ödün verilmeden klasik mimari doku korunmuş. Bu çabaları sonucunda Avrupa'nın yaşam kalitesi açısından en özel köylerinin yarıştığı Entente Florale kapsamında Avrupa'nın En Güzel Köyü seçilen Lech (2004) ve St. Anton (2017) ve henüz unvan almamış da o sa diğer üç köy, bu sıfatı sonuna kadar hak ediyor.

Yeme içme ve eğlencede yüksek standart

Kayak sporunun, doğal manzaranın ve iyi yaşamın yanı sıra yeme ve içme olanaklarına da dikkat çeken Arlberg, ziyaretçilerine sıra dışı bir gurme kültürünü keşfetme imkânı tanıyor. Bol ödüllü şeflerden ala-

nda uzman birinci sınıf mutfak zanaatçılarına, Arlberg restoranlarında çalışan değerli isimler, Arlberg'in büyüleyici manzara ana nazar birinci sınıf menüler sunuyor.

Arlberg'e gelen kayak tutkunları, güzel yemekler ile büyüü zirveler arasında ka orı alışverişine girerken bir yandan da formlarını koruyabilmek için gündelik hayatlarındaki spor aktivitelerini sürdürüyor. Toplam 110 kilometrelik temizlenmiş kış yürüyüşü parkurları, 70 kilometrelik kayak krosu parkurları, konuklara farklı seviyelerde seçenekler sunuyor. Kar kızığı, buz pateni ve körling pistleri ya da ata çeken kızak sürüşleri de pist dışı diğer etkinlikler olarak tatilcilere eğlence ve romantik dakikalar sunuyor. Doğayla iç içe, açık havada geçen saatlerin ardından yorulan bedenler ise ARLBERG-well.com arl rock spor merkezi veya sport.park.lech'te sunulan sağlıklı yaşam, spa ve fitness olanaklarıyla dinlendiriyor.



ARLBERG'İN BEŞ KARİZMATİK KÖYÜ

Arlberg'de her biri kendine özgü beş küçük dağ köyünde, Tirol ve Vorarlberg'in eşsiz geleneklerine ve kayak kültürüne duyulan tutkuya tanık olun.

Zarif ve eğlenceli: Lech am Arlberg

Avrupa Peyza, ve Çiçek Derneği Entente Florale'nin 2004 yılında Avrupa'nın en güzel köyü seçtiği Lech'in sakinleri bu sıfatı korumak için köylerinin yere ve doğa zenginliklerine azamî özeni gösteriyor. Kilise hâlâ köydeki en yüksek bina. Bütün yapılar, yerel mimari stilde. Tüm kozmopolit anlayışına karşın, Lech'te odak her zaman miktardan ziyade kalite üzerinde. 1450 metre yükseklikteki Lech'in merkezinde, 200 metre yukarıda, "köyün güneşli terası" Oberlech'e kişni hiçbir araç gremiyor. Köyüye teslimatlar ve bağlantılar, tüneller vasıtasıyla, yeraltından gerçekleştiriliyor. Avrupa anstokrasisi ve dünyaca ünlü yıldızlar bu zarif bir dağ köyü karakterindeki bu gurme diyarında Avusturya'nın en ödüllü restoranları arasından seçim yapmakta zorlanıyorlar. Köyün kimi dört, kimi beş yıldızlı otelleri de tıpkı kaliteli restoranlar gibi kayak pistlerinin en övgüyle bahsedilen tesisleri olarak biliniyor. Lech'te yılın en önemli etkinliği olan ve adını düzenlendiği kayak pistinden alan White Ring yarışları ise her yıl binin üzerinde katılımcıyı bu mütevazı gurme diyarına çekiyor.

lech-zuers.com

Kişiyeye özel kayak merkezi: Zürs am Arlberg

Küçük ve seçkin Zürs, iki yanda kar beyazı dağ yamaçlarıyla çevrili Flexen Pass'in arkasında gizlenmiş gizli bir kış meskeni olarak yüksek sosyetenin buluşma adresi görevini üstleniyor. Geniş, ağaçsız ve derin karlı yamaçları sayesinde, pist dışındaki kış sporları için de son derece uygun bir ortam sunan Zürs'ün nüfusu sadece 150 kişiden oluşuyor. Avusturya'da benzeri olmayan macera dolu helikopterli kayak turları için kullanılan bir hangara da ev sahipliği yapan bu köy, deneyimli kış sporları meraklılarını cezbediyor. Uzman bir rehber eşliğinde o açarı üstüne helikopterli kayak turlarına katılabilir ve köyün hareketli gece hayatıyla ünlenen şık bar ve kulüplerinde anatabileceğiniz macera dolu bir kışa ere sahip olabilirsiniz.

zuersamarlberg.at

Alpler'deki aile eviniz: Stuben am Arlberg

Huzurlu ve romantik; nazık ve kalite odaklı... Arlberg'in batı yakasında yer alan Stuben, bu tanımlamaları sonuna kadar hak ediyor. Kon-



forun her köşesine rayet ettiği bu 'ütopya köy', Avusturya'da kayak sporunun gelişmesinde büyük katkıları olan ünlü öncü kayakçı Hannes Schneider'in de doğduğu yer. Stuben'in en önemli özelliği olan nezaket, bu köyü özellikle aileler arasında popüler kılıyor. Stuben'de pek çok otelin ön kapısına kadar kayağınızla ulaşabiliyorsunuz. Dilerseniz el değmemiş, derin karlı yamaçlarına da uzanabiliyorsunuz. Kayak şartlarının kışın sonlarına kadar Alpler'in en güzel kuzey yamaçlarından biri olan Albona Dağ'ında devam ettiği Stuben, özellikle son yılda restore edilen oteller ve restoranlarıyla, hizmetlerini de genişletmeye ve dolayısıyla geleceğe yatırım yapmaya devam ediyor.

stuben-arlberg.at

Tarihle harmanlanan uzmanlık: St. Christoph am Arlberg

Tiro ve Vorarlberg sınırında kurulu ve Arlberg'in en yüksek köyü (deniz seviyesinden 1800 metre yükseklikte) olan St. Christoph'un geçmişi, önemli kilometre taşlarıyla bezeli. Çoban Heinrich Findelkind, 14'üncü yüzyılda hava şartlarından kaçıp sığınabilecekleri bir yer arayan yuruyuşçular için burada bir Hospiz, yani sığınma evi inşa etmiş. Bu mütevazı sığınma evi günümüzde dünya çapında yaklaşık 20 bin aya sanıp St. Christoph Brotherhood Vakfı'nın temelleriydi. Uzun zamandır en üst gelir grubuna hizmet eden ve uluslararası üne sahip bir otel olan Hospiz, 1901'de Arlberg Kayak Kulübü'nün de kurulduğu yer St. Christoph, devletin kayak eğitmenleri ve öğretmenleri için onaylı bir eğitim merkezi olan Ski Austria Academy'ye de ev sahipliği yapıyor. Köyün en modern yapısı ise 2015 yılında açılan ve Avrupa'nın denizden en yüksek çağdaş sanatlar ve konser salonu olan Arlberg1800. Kısacası St. Christoph, kelimenin tam anlamıyla eşsiz bir tarihî ve kültürel mirasın merkezi.

stantonamarlberg.com

Alp kayak disiplininin doğduğu yer: St. Anton am Arlberg

Sportif St. Anton köyü, 1928 yılından bu yana kayak sporunun efsanelerine ve efsanevi Kandahar Yarışı'na ev sahipliği yapıyor. 2001 yılında Alp Disiplini Dünya Şampiyonası'nı da ağırlayan St. Anton'un cazibesinin ardına, Tiro gelenekleri ve kozmopolit bir anlayış yatıyor. Benzersiz mimari ve modern altyapısı, sıra dışı telefonik sistemleri, köy merkezindeki sağlıklı yaşam vahası ARLBERG-well.com, arl.rock Spor ve Tırmanma Merkezi, tren istasyonu ve marka otelleriyle St. Anton, bölgede doğayla uyuma ve yüksek yaşam kalitesine odaklanan bir köy olarak öne çıkıyor. Bu yaklaşımın sonucu olarak Lech'in ardından 2017'de Avrupa Peyzaj ve Çiçek Demeği Entente Florale tarafından altın madalyaya ödüllendirilen köyde yılın tartışmasız en önemli etkinliği, nisan ayında düzenlenen ve 555 katılımcının fiziksel sınırlarını zorlayan konuk White Thrill kayak yarışı.

stantonamarlberg.com

NASIL GİDİLİR?

Arlberg yüzyıllar boyunca erişilmesi güç bir dağ geçidi oldu. Ancak modern mühendislik çalışmaları sayesinde, 19'uncu yüzyılın sonlarından itibaren gerek demiryolu gerekse karayoluyla ulaşılması kolaylaştı. Doğu ve batı yönlerinden bölgeye giriş yapan ve St. Anton am Arlberg ve Langen am Arlberg'de istasyonları bulunan karayolu ve demiryolu hatları, stressiz bir yolculuk sunuyor. Tüm dünyadan gelen misafirler, yakınındaki Innsbruck, Friedrichshafen, Zürih, Münih ve Memmingham havalimanlarından alınarak, özel şoför eşliğinde konforlu bir biçimde bölgeye transfer ediliyor.

ARLBERG 2018 ETKİNLİK TAKVİMİ

20 Ocak - White Ring Kayak Yarışı

Efsanevi White Ring, Alpler'in en sıcak kayak parkurlarından biri olarak kabul edilir. Lech, Zurs, Zug ve Oberlech köylerini 60 yılı aşkın süredir birbirine bağlayan bu parkurda düzenlenen yarışta da kayakçılar, en hızlı şekilde finish çizgisine ulaşmaya çalışıyor.

1-5 Nisan 2018 - Tanzcafé Arlberg Müzik Festivali

Après-ski'nin eski güzel günlerini özleyenlere hitap eden etkinlik Arlberg'in geçmiş yıllardaki hareketli eğlence hayatına övgü niteliğindedir. Lech ve Zurs'deki şık otellerde, barlarda ve güneş teraslarında swing, electro swing, caz ve nü-jazz, rock'n'roll, boogie, latin, pop ve soul müzik tarzlarında nostaljik après-ski ve festival havasına bürünecek.

6-8 Nisan 2018 - "New Orleans Karla Buluşuyor"

Konserleri

ABD'nin güney eyaletlerinin sıcak caz müziği soğuk St. Anton am Arlberg'e taşınıyor. Markus Linder Band ve Vasti Jackson gibi caz ile R&B türünün önde gelen isimlerini ağırlayacak etkinliğin mekânları arasında pek çok açık ve kapalı adresin yanı sıra ARLBERG-well.com'daki Dünya Kupası salonu da bu unuyor.

7 Nisan - Longboard Classic

Stuben'de düzenlenen ve snowboard dünyasının Woodstock festivali olarak bilinen etkinlik 1999 yılından bu yana board ve kayak tutkunları ile dünyanın efsanevi snowboard'cularını bir araya getiriyor.

21 Nisan - White Thrill Yarışı

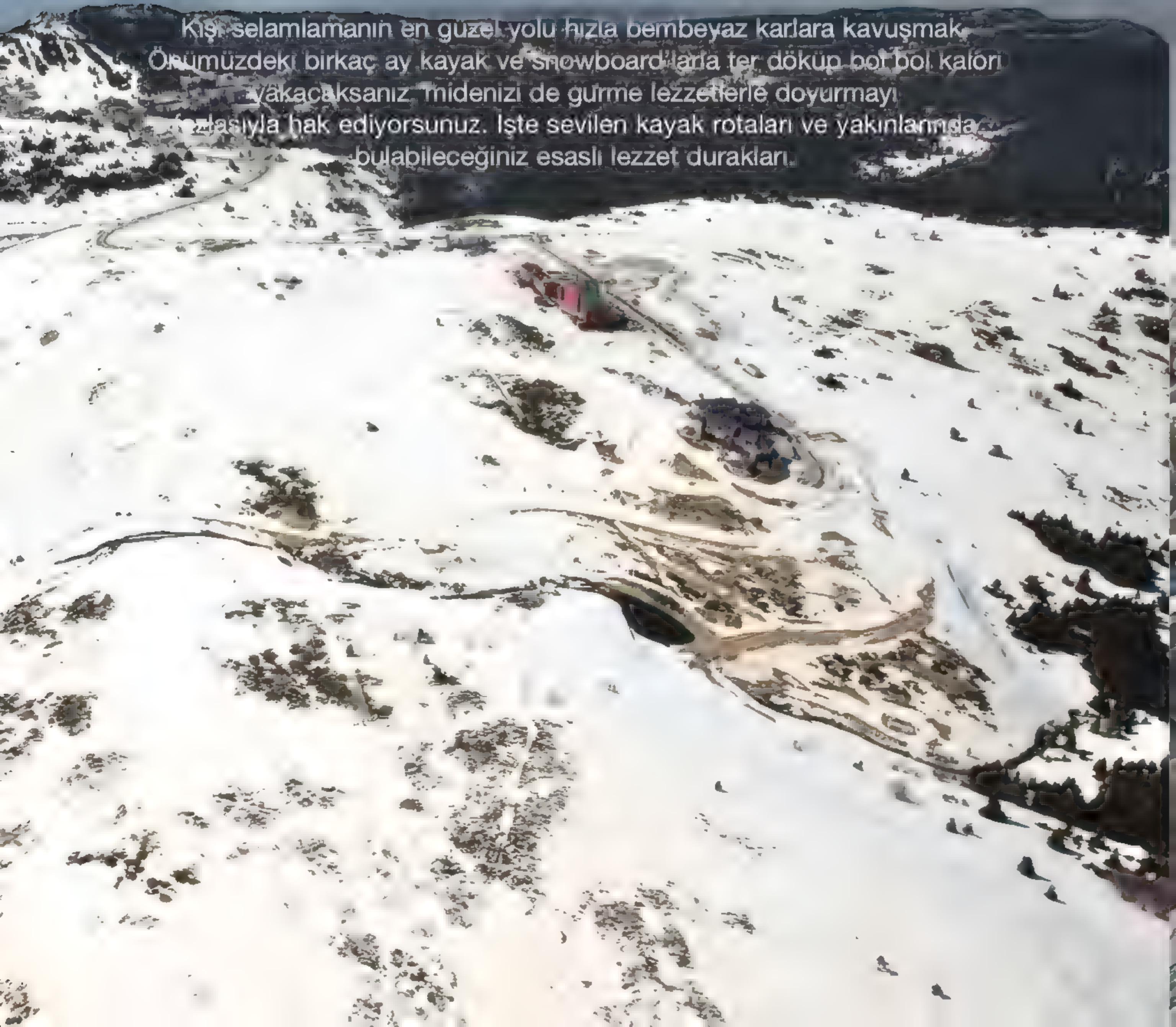
St. Anton'un ünlü White Thrill yarışı, bölgemizin en önemli sportif etkinliklerinden biri. Aynı anda start alan kayak ya da snowboard üzerinde 555 yarışmacı limitlerinin zorlandığı White Thrill'de 'canavar' lakaplı 2645 metre yüksekliğindeki Valluga Sirtı'nın da üstesinden gelmeye uğraşıyor.

Sol üstten saat yönünde: Birinci sınıf restoran ve otelleriyle zarif Lech; Alp disiplininin doğduğu sportif St. Anton; Arlberg'in en yüksek köyü St. Christoph; aileler ve yeni başlayanlar için kolay ve huzurlu Stuben; yüksek sosyetenin gizli buluşma adresi Zurs.



SOĞUK İŞTALI AÇAR!

Kış selamlamanın en güzel yolu hızla bembeyaz karlara kavuşmak. Önemimizdeki birkaç ay kayak ve snowboardlarla ter döküp bol bol kalori yakacaksanız midenizi de gurme lezzetlerle doyurmayı ihmal etmeyin. İşte sevilen kayak rotaları ve yakınlarında bulabileceğiniz esaslı lezzet durakları.







Soğuk havaların en büyük eğlencesi karla kavuşulan keyifli tatilleri. Sömestr kaçamağı için pist arayanlar ya da kış boyu farklı duraklarda kayak yapmak isteyen profesyoneller için pek çok seçenek var. Biz bu kez rotayı biraz da yemeklere göre belirliyoruz, yakın kaori en geri almanın en lezzetli yollarına bakıyoruz

1000 METREDEN SARAY MUTFAĞINA ULUDAĞ VE BURSA

Kayak denildiği anda önce akla yılların değişmeyen adresi Bursa Uludağ geliyor. Geçmişten bugüne kayak tatillerinin vazgeçilmezi olan boğede, tatil sadece pistteki anlardan ibaret değil. Asıl eğlence pistten önce başlıyor. Uludağ, konforlu kayak merkezi kadar gece hayatıyla da meşhur. Tpk Bodrum gibi ondan asla vazgeçmeyecek bir kemik kadrosu, lüks oteller, restoranlar, eğlencenin geç saatlere kadar sürdüğü barları ve gece kulüpleriyle Uludağ, Türkiye'nin Verberli. Uzunluktan 800' a 3000 metre arasında değişen ve farklı zorluk derecelerine sahip pistleriyle her seviyeden kayakçı rahatlıkla kayak yapabiliyor. Uludağ'a kadar gelip dilere destan mutfağıyla bilinen Bursa'ya nmemek yapacak en büyük hata. Ne kadar uzun kaymış ya da partemiş olursanız olun saray yemekleri pişen sofraları, eş benzerne az rastanır pazarlarıyla Bursa'nın tadına bakmadan tatilinizi sonlandırmayın.

Bursa'nın yemekle kurduğu ilişkiyi, baba mesleklerle, geleneklere sahip çıkışını seveceksiniz. Meşhur iskender ve köfte kebabının doğduğu cadde Kayhan Çarşısı'nda, gelenleri fırından yeni çıkan cantık pidelinin kokusu karşılıyor. Mutevazi eski fırını koruyan, hemen yanına da bir mekân açan Pidecioğlu, Osmanlı döneminden bugüne pide yapmayı sürdüren 160 yıllık tarihî bir adres. Zamanında Rumlardan aldığı odun fırın tam 200 yıllık. Cantığın kıymalı, kuşbaşı ve peynirli üç çeşidi var.

Fırının hemen yukarısında bu kez 80 yıllık köfte kebapçısı İdris siz bekler. Dedesinden kalan dükkanı kızı ve oğluyla işleten İbrahim Ala-

koç, maziden fotoğraflar gösteriyor. İdris babasının ismi, köfteciğ de restorani açan dedesinden öğrenmişler. "İskender kebabı ve pide köfte Kayhan'da doğmuş. Köfte kebabı da denir. Uyulağı mız tarifi 100 senelik geçmişi var." diyor. 60 sene önce 3-4 tane dükkan olan çarşıda bugün her adım başı bir köfteci çıkıyor karşınıza. Köfte kebabında iskenderden farklı olarak tereyağı önce pidenin üzerine gezdiriliyor.

Ev yemeklerinden tatmak isterseniz, Bursa esnaf lokantaları gibi zor bulunur. Eski Garaj olarak anılan boğede küçük bir dükkanla başlayıp işleri büyüten ve yeni şubeler de açan Hayat Lokantası her gün 80 çeşide yakın yemek çıkıyor. Kuzu tandır, kayısı kuzu yahnı, kral tacı (kaburga sarması) gibi özel lezzetleri burada bulmak mümkün. Hayat Lokantası denilince ilk aklı gelen lezzetse süt helvası. Bursa'ya özel bu tatlıdan hemen her yerde bulabilirsiniz, ama Hayat Lokantası'nınki gerçekten bir başka.

Restorana girmeye vaktiniz mi yok? Kayak pistine dönmeden hemen elinize bir Bursa tahınlısı, yani tahınlı pide alın. İlk çeşidi var. Bir daha pastane çöreği kıvamlı bir hamurda, dğeri de hakık pide hamuruyla yapılıyor. En eski tarifi uygulayan, Muradiye'deki tarihî İnanç Fırını. Fırından yeni çıkmış, tahınlı akan sıcak harını yaka adıyla çok şanslısınız. Bursa fırınları arasındaki gözbebeğimiz ise Pasto. Hemen tezgâhın arkasındaki odun fırından çıkan ekmeklerin sadece kokusunu değil, sıcaktan kabuklarından gelen çatırılan dani duyuyorsunuz. Hakan, Ayhan ve Dilek Doğan bu işletmeyi babalarından öğrendikleri tarifleri uygulamak üzere kurmuşlar. Kestane şeker Bursa'nın olmazsa olmazı. Mutlaka Pasto'daki kestane şekerlerinden tatmak gerek. Glikoz katılmıyor, soyulan ve haşanan kestane er şekerde bekletip kaynatıldıktan sonra kundaklara sarılarak şuruba yatırılıyor. Yani eskü usul hakık kestane şekerı yapılıyor.

Bursa'nın lezzetleri o kadar zengin ki, sıra ancak meşhur iskender geldi. En iyisini Cemal ve Cemil Çalşır ustaların mekânı Uludağ Kebapçısı'nda bulabilirsiniz. Minik ama harıl harıl çalışan dükkanın



Sol sayfada: Türkiye'nin en eski kayak merkezi Uludağ. Üstte: Erciyes. Önceki sayfalarda: Uludağ'dan Palandoken'e, Türkiye'nin farklı seviyelere yönelik pistler ve eğlence | kayak sonrası aktiviteler sunan merkezlerini gurme lezzetlere açılan kapı olarak da görebilirsiniz.

başında Cengiz Çalşır ve Cemil Usta'nın oğlu Cem Çalşır var. Etler Inego'den geliyor. Tereyağlı iskenderin ağızda dağılan sıcaklık, yoğun lezzetli tat boyunca iç ısıtmaya yetiyor. Yemeğe biraz ara vermek için ihtşamıyla göz kamaştıran Ulu Cami'nin hemen arkasındaki Koza Han'a doğru yürüyüş yapmak gibisi yok. Yol boyunca dizili dükkânlardan Bursa'nın meşhur ipeklerini de alabilirsiniz. Tanhî hanın kahvecilerle dolu avlusu okkalı bir Türk kahvesi içmek için ideal. Avlu yazın çok daha hareketli ama kışın büyüğü de bir başka. Tuzpazarına doğru devam edince, kestane ve Gemlik zeytinlen başrolü kimseye kaptırmıyor Bursa hakikaten sebze-meyvenin başkenti; renk renk, taze mevsim lezzetleriyle kıskandırıyor. Herkesin ballandırarak anlattığı Köypazarına doğru devam ederseniz a.şvenştin sonra kollanınız kopmasına da nazırlıklı olun. Ya nızca kendi tarlasında yetiştirdiği doğal ürünlen getiren köylüler bu pazarda tezgân açabılıyor. Kamikara, oturak, kırkgünlük kabuklu gibi çeşit çeşit kuru fasulye; yeşil domatesler, hakiki bursa kestanesi, elmalar, saça ar, cevizler, ormandan toplanmış ihlamurlar. Osmanlı nonudunu almadan geçmemek gerek. "Tohumlar bozulmadan önce nonut ar böyle mini mini ve turuncuydu" diye anlatıyor tezgâh sahib köylüler. Uludağ'ın çayı yapılan san ölmez çiçekleri de pazarın ner yerinde

AYAZDAN GELEN TAZELİ ERCİYES VE KAYSERİ

Ticaretin merkezi olarak bınen Kayseri, doğal güzelliklerine son yıllarda daha bir coşkuya sahip çıkarak sıyrılıyor. Sirtını dayadığı görkemli Erciyes Dağı'ndak modern kayak merkezi, onlarca farklı doğa parkuru ve çeşit çeşit mantısı, pastırması, sucuğuyla bölgeyi kayak tatili için ideal bir durak kılıyor. Erciyes Dağı eteklenin dinliten bir enerjisi, nefesi dolduran bir tazeliği var. İkım, bu şehrin mutfağından yaşam biçimine ner şeyin başlangıcı. Kayseri'yle bütünleşmiş sucuk ve pastırma bile tadın kurutulurken yediği ayazdan alıyor zaten. Erciyes Kayak Merkezi, geniş profesyonel pistleri kadar amatörler için uygun alanlar da bol

Ülkemizin diğer havalı tesisleriyle kıyasladığınızda hem hiçbir eksiği yok hem de hava atmaya gelenlerden çok, kayak yapmakla ılgılenenler var. Kızakla kaymak için ayrı bir alan ayrılmış, burada çocuklar sabah akşam çığlık çığığa eğleniyor. Diğer meşhur pistlere göre çok daha uygun fiyatlara tüm ekipman kiralama ve pist masraflarınız çıkıyor. Yapılan milyonlarca dolarlık yatırımlarla Erciyes'in dünya şanesinde boy göstermesi de hedefleniyor. Toz kanyla meşhur pistin yanı sıra helikopter kayağı ve snowkite gibi heyecan verici aktivitelerin de deneyimleyebilirsiniz. Erciyes pistinde acıkınca yenilen klasik sucuk ekmek fasının nefis Kayseri sucuklarıyla yapıyor olması hanka

Kaysen'in simgesi haline gelen sucuk ve pastırma konusu denn. Anlatılanlara göre bölgedeki sucuk ve pastırma bu kadar öze kılan kurutuldukları Karpuzatan mevki. Karpuzatan'ın ikliminde Erciyes ten gelen rüzgâr ve güneşe lezzetlenen pastırma ve sucuğun tadı bir başka oluyor. Uzölerek kabul etmek gerek ki, bugün Kayseri'deki üreticilerin çoğu doğal kurutma yöntemi uygulamıyor ya da sadece özel sipariş veren müşteriler için ön siparişle doğal üretim yapıyor. Şehirde Karamavuş, İmamoglu gibi birkaç işletme dışında yerel üreticilerden doğal sucuk ve pastırma bulmak kolay değ

Anadolu'da mantının onlarca farklı yorumunu tatmak mümkün ama Kayseri'deki kadar meşakkatlisini bulmak kolay değil. Bir kaşığa gerçekten kırk tane sğacak büyüklükte çok minik kapıyorlar. Bölgede 40'a yakın farklı mantı çeşidi var. Damat mantısı, yağ mantısı diye giden liste uzuyor. Sucuk içi de Kayseri'de tadılmadan dönölmemesi gereken bir keyif. Bizim sucuk etini, içine belirli ölçülerde çeşitli baharatlar katarak pişiniyorlar. Üzerine yumurta kırınca ya da lavaşlara sararak yediğinizde akıl alıyor Kayseri mutfağının tadı damağınızda günlerce kalsın isterseniz, dönmenden önce mutlaka fırın ağız tatmaısınız. Kasap Mustafa'nın yeri bu lezzet için doğru adres. Mustafa Bey, üç gün boyunca süt ve zeytinyağında beklettiği kuzu pırzola ve kuşbaşı eten kuyruk yağ ve köy biberiyle birlikte üç saat fırınlıyor.

Erciyes Dağı eteklerinin diriltti bir enerjisi, nefesi dolduran bir tazeliği var. İklim, bu şehrin mutfağından yaşam biçimine her şeyin başlangıcı. Kayseri'yle bütünleşmiş sucuk ve pastırma bile tadını kurutulurken yediği ayazdan alıyor.

sağa: Kayseri'nin meşhur pastırması, Kayseri'de Kasap Mustafa'nın



İŞİNLA BİZİ TELEFERİK

Türkiye'nin ilk teleferik hattının 1963 yılında 4,5 kilometre olarak Bursa'da faaliyete geçtiğini biliyor muydunuz? Bu hat 2012 yılında yenilenmek üzere kapatılmıştı. Teleferik Holding'in yeni teknolojiler kullanarak yeniden açtığı hat, bugün 9 kilometre yükseltildi ve direkt oteller bölgesine ulaştırıldı. Dünyanın en uzun hatlı olan Bursa-Uludağ Hattı'nda her biri sekiz kişilik 40 kabin bulunuyor. Ortalama 22 kilometre hızla ilerleyen teleferiğin dağa çıkma süresi ise ortalama 25 dakika. İnşaat için kişi başı 38 TL ödeyeceğiniz teleferik sadece ulaşım amaçlı değil, nefis manzaraları tadına varmak için de kullanılıyor. Kabin, dağı, zirveyi ve işaret alanları güvenli inilip tırmanışla izleyerek yuvarlak kanarlı bir üçgen içerisinde yerleştirilmiş formunda. Bursa Teleferik'i dağın içine zarafetle süzülürken ekolojije duyarlı bir ulaşım yöntemi sunuyor. Uçuş etkisi çayırken hem bölge ekonomisini canlandırmaya destek veriyor hem insan ve çevre sağlığını gözetenek ulaşım ve eğlence ihtiyacını güvenli şekilde karşılıyor. Etkiden ve imkandan gözetenek engelleyebileceği düzeyde tutarak doğal kaynakları koruyarak kullanıyor. Bursa Teleferik'i Bursa'da yapılacak gerekenler listesinde bulabilirsiniz. Bursa Teleferik'i Bursa'da yapılacak gerekenler listesinde bulabilirsiniz. Bursa Teleferik'i Bursa'da yapılacak gerekenler listesinde bulabilirsiniz.





DOĞAYLA BİR KARTALKAYA VE BOLU

Serin çam kokusu ve muhteşem göl manzaralarıyla Bolu, gerçek bir doğa harikası. Aşçılarıyla da ünlü memleketin saymakla bitmeyen birçok geleneksel lezzeti var. Bolulu-Mengenli ustaları Topkapı Sarayı'na getiren ilk padişah I. Ahmed'den sonra imparatorluğun damak tadı onardan sorulur olmuş. Patılcıdan 240 çeşit yemek yapabilen, 130 çeşit pırlav bilen Bolulu, Mengenli Devrekli, Kıbrısçıklı lezzet üstatlarının, saraya aşçı yetiştirme geleneği bugünün okullarının da temelini oluşturuyor. Türkiye'nin ilk Aşçılık Yüksek Okulu'nun Mengen'de kurulması bu yüzden. Vişneli yaprak sarma, düğün bohçası, cevizli keşli mantı, ekmeğe aş, ordek sarma, kayısılı gerdan yahni, etli borani, kupte kuzu kebabı ve kaymaklı ekmeğe kadayıfı Bolu restoranlarında ve otellerinde bulabileceğiniz güzeliklerden.

Kartalkaya ise kayak merkezler ve yollar üzerindeki şirin otelleriyle,

ideal bir hafta sonu tatili için sık tercih ediliyor. Özellikle İstanbullu kayak meraklıları için yakınlığı sayesinde "gündüz pistte, akşam evde" keyfini sunuyor. Ama tatilinizi bir günden en az bir haftaya çıkarmak isteyeceğiniz kesin. Bolu kent merkezine 38 kilometre uzaklıktaki Kartalkaya, Uludağ'dan sonra Türkiye'nin en popüler kayak destinasyonu. Koroglu Milli Parkı içinde yer alan pistin uzunluğu 20 kilometreyi buluyor. Pist, kayağa yeni başlayanlar için de uygun.

Bolu'ya 32 kilometre uzaklıktaki Abant Gölü ve çevresi, günün bir kısmını gelenlere piknik için nefis bir alan sunuyor. Abant'tan 18 kilometre uzaklıktaki Mudumu, koruma altına alınan tarihi evleri, içinden geçen Mudumu deresi ve tarifi eseriyle gizli kalmış güzelliklerden. Buradan boğazna düşkün Osmanlı sultanlarının sarayına girecek kadar lezzetli Mudumu saray helvasından stoklayarak tatil kıvrılarınızı sultanlara yakışır bir şekilde çözebilir, kayak için enerji depolayabilirsiniz.

Bolu deyince akla ilk gelen, yörenin lezzetli patatesleriyle yapılan



edebileceği heyecanlı pistlere de sahip. Nitekim kayak merkezindeki pistlerden birinin uzunluğu 12 kilometre ve başlangıç ile bitiş kotları arasındaki fark, 1100 metre.

Özel kışa seyahat tatilini kayak keyfiyle birleştirmek isteyen aileler için önerdiğimiz Polat Erzurum Resort, Palandöken'in muhteşem manzaralarına hakim konumuyla cazibeden otel, bu sezon aileler için uygun fiyatlı paket fırsatları hazırlamış. Kristalle kar dokusuyla sınırsız kayak imkanı, otelin en büyük artısı elbette. Çocuklara özel karda oyun alanı ve mini club'ı bol eğlence de vadediyor. Çocuklarına hem kaymayı öğrenecekleri hem de dağ havası alıp şehir kirliliğinden uzaklaşacakları güzel bir tatil hediye etmek isteyen ebeveynler paket fırsatların kaçmamalı. Sani karlama ve gece ışıklandırma sistemi sayesinde kesintisiz kayak imkanı anne babaları da mutlu edecek.

Palandöken'de pistler de, lezzetler de bol ama Kıpçak Türklerinden gelen asrık gelenek çağ kebabını yerinde tatma fırsatı kaçır mı? Tüm Doğu'ya yayılan bu nefis kebab, koyun etiyle yapılıyor. Etin en lezzetli yerleri, sınırları aındktan sonra bir gece soğan, biber ve tuzda marine ediyor. Sonra et dev bir şişe takılarak ateşin önünde nar gibi pişiyor. Çağ kebabını şehrin nemi her yerinde bulmak mümkün. Bilinen eski ve güvenilir adreslerden biri Koç Çağ Kebabı. Erzurum'un meşhur kadayıf dolmasını ise Kadayıfçı Muammer Usta'da tatmak ayrı bir keyif. İçindeki ceviz dolu bu nefis tatlı, bugün tüm dünyaya ulaştırılıyor. Muammer Usta, zamanla işlen büyüdüğü için sadece tatlı değil, çağ kebabı da sunuyor.



Nerede kalmalı?

Kitap Evi Otel Burç Üstü'nde, genelde eski konakların bulunduğu nostaljik bir sokakta yer alan Kitap Evi, Bursa'nın en özel oteli. Oda fiyatları 250-450 TL arasında. *Kavaklı Mah. Burç Üstü, Bursa; 0224 225 41 60; kitapevi.com.tr*

Usian Hotel 52 odalı kayak odasından her türlü ekipmanı kiralayarak piste çıkıp hünelerinizi konuşturabilirsiniz ya da daha önce hiç kaymadıysanız otelin kayak öğretmeninden ders alarak siz de bu heyecanı tadabilirsiniz. *Kırsal Mah. 1. Gelişim Bölgesi, Osmangazi, Bursa; 0224 285 20 21; usianhotel.com*

Radisson Blu Kayseri Kayseri'nin en yüksek binasında konumlanan Radisson Blu Kayseri, şehirdeki konaklama keyfinizi ikiye katlayacak yüksek bir standarda sahip. Güler yüzlü bir ekip ve her türlü teknik donanıma hizmet veren otel, misafirleri için gerekli her detayı incelikte uyguluyor. Terasından Erciyes manzarasını seyredebileceğiniz otelin bu katta hizmet veren şık bir restoran ve bar bölümü var. Yöresel lezzetlerin modern sunumlarını deneyimleyeceğiniz Radisson Blu Kayseri'nin çevreci yaklaşımı ve geri dönüşüm konusundaki hassasiyeti ise bölgenin tek Yeşil Yıldızlı oteli unvanıyla tescilli. *Hunat Mahallesi Sivas Caddesi No 24/A Melikgazi, Kayseri, 0352 315 50 00, radissonblu.com/en/hotel-kaysen*

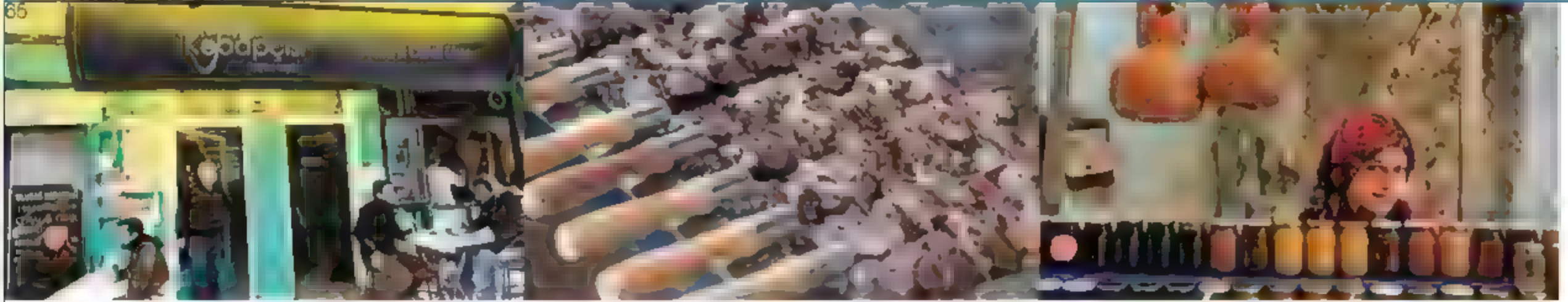
Hilton Kayseri Merkezdeki beş yıldızlı otel, tarihi Kapalı Çarşı'ya ve alışveriş merkezlerine yürüme mesafesinde. Havalimanına 6 kilometre, Erciyes Kayak Merkezi'ne ise 20 kilometre uzaklıkta Dokuz Eylül Otel'i üzere 212 lüks odası var. *Cumhuriyet Meydanı, İstasyon Cad. No: 1 Kayseri; 0352 207 50 00, hilton.com*

Kaya Palazzo Ski & Mountain Resort Lüks butik dağ oteli olarak tasarlanan Kaya Palazzo Ski & Mountain Resort, kış heyecanını konforlu bir konaklamaya birleştirmek isteyen kayak ve snowboard tutkunları için ideal. Karta kaya misafirlerine doğanın içinde olmak için Abant Gölü ve çevresinde tur da sunuyor. *Kartalkaya Mevkii, Bolu; 0374 234 51 00, kayahotels.com*

Polat Erzurum Resort Hotel Otelin kış tatil ne özel hazırladığı paketin smi Kar Tanesi 20 Ocak-3 Şubat tarihleri arasında, tam pansiyon kış başı gecelik fiyat 600 TL'den başlıyor. 0-6 yaş arası çocuklar ücretsiz, ikinci çocuk ve 7-12 yaş arası ise yüzde 50 indirimli. *Kayak Yolu Üzeri, Palandöken Erzurum, 0442 232 0010; palandoken@polatholding.com*



Nerede yemeli?



Pidecioğlu Meşhur cantık pidesini yiyebileceğiniz aynı zamanda tüm kebab pidelerini de yapan 160 yıllık tarihî bir firm. *Kayhan Cad. No: 73 Bursa 0224 221 28 83*

Kebabçı İdris Koftecilerle dolu Kayhan Çarşısı'nın en eski ve en kaliteli kofteci'si. Usulüne burada yiyebilirsiniz. *Kayhan Çarşısı No: 55 Bursa 0224 220 68 21*

Uludağ Kebabçısı Cemal&Cemil Usta Iskender kebabın en iyisini burada tadabilirsiniz. *Gara, Şişli Sok. No: 12 Osmangazi Bursa, 0224 254 72 64, uludagkebabcisi.biz*

Hayat Lokantası Süt helvasını mutlaka bu adreste deneyin. *Merinos Parkı Atatürk Kongre Merkezi, Bursa 0224 272 27 27 hayatlokantası.com*

Pasto Kündakte geleneksel kestane şekeri ve ekmek almak için mutlaka uğrayın! *Akınar Mah. Hancı Cad. No: 6 Osmangazi Bursa 0224 245 45 20*

Abidin Usta Tuzpazarı'nın hemen altındaki sokakta, Bursa'nın en eski esnaf lokantalarından Tuzpazarı dışında Kestel'de ve Şenreköy'de de şubeleri var. Osmanlı Dönemi'nden kalan pek çok lezzet haftanın

beş günleri bulabilirsiniz. *Tuzpazarı Bayathane Cad. No: 8 Osmangazi 0224 222 23 78, abidinusta.net*
kaşık-La Kayseri'nin çorbalarından ana yemeklerine tüm yöresel lezzetlerini tadabileceğiniz kaşık-La da özellikle geleneksel ev yapımı tatlılara da göz atın. *Şeker Mah. Osman Kavuncu Bulv. No: 370 Kocasinan Kayseri 0352 326 30 75, kasikla.com*
Kasap Mustafa Mütevazı minik bir kasap tezgahının önüne atılan masalarda Kayseri'nin finin ağız yemeğini tadabilirsiniz. *Hunat Mah. Hunat Cad. No: 14 A Kayseri*

Taş Mekan Şomine başına kurulup dağ manzarasında ezeltili kebab ve manga çeşitleri yemek istiyorsanız bu şık restoran size göre. Mekânın teras bölümü de mevcut. Fiyatlar Kayseri'ye göre biraz daha yüksek. *Erciyes Yolu üzeri 11 km Hisarcık Kayseri 0352 341 21 12, tasmekanetlokantası.com*

Kebab 14 Kremi pişiren karışık kebab ve atom adlı ekmek kadayıflı kaşık tatlı restoranın spesiyalı. *Aktaş Sok. No: 14 Bolu 0374 215 58 65, kebab14.com.tr*

Abant Göl Gazinosu Burada nefis göl manzarası kaşık şurunda çayınızı yudumlayabilirsiniz. Yemekten önce gelen tereyağ ve kızarmış patatesi eklemek güzel ama zğara çeşitleri sizi mutlu etmeyebilir. *Abant Gölü kenarı Bolu 0374 224 50 45*

Abant Köy Ürünleri Pazarı Parkın girişindeki pazarda, kızılçık marmeladı, kızılçık tarhanası, pikola fındığıyla yapılan Bolu'nun ünlü fındık şekeri, Mudurnu'nun ünlü saray helvası gibi yöresel ürünleri bulabilirsiniz. Saçta yaprak kavurmayı kuzu pırzolu ve köfteyi mutlaka deneyin. *Abant Yolu üzeri, Abant Gölü kenarı, Bolu*

Kadayıfçı Muhammer Usta İç içi cevrie dolu çitir çitir kadayıf hem uygun fiyatlı hem de lezzetli bir Erzurum klasiği. Muhammer Usta yıllar içinde işleri büyüttü geniş mekanında Erzurum çağ kebabını da tadabilirsiniz. *Terminal Sok. Erzurum 0442 233 62 82, kadayifci.muhammerusta.com.tr*

Koç Çağ Kebab Bolgenin en meşhur ve ezeltili çağ kebabını yapan eski ve güvenilir adreslerden. *Osmangazi Mah. Uluçay Cad. No: 23 Bursa 0224 273 21 25, cagkebab.com*

Şampiyondan KAYAK DERSİ

Kayak için gidilecek yer çok. Ama kaymayı öğrenmek için gidilecek en iyi yerleri, Konrad Bartelski biliyor. Eski Alp disiplini yarışçısı, Food and Travel okurları için pistteki ilk adımlarınızı özel kılacak kayak merkezlerini seçti.



SAINTE-FOY FRANCE

FARKLI SEVİYELERDEN OLUŞAN GRUPLAR İÇİN

Kaymayı öğrenmek için en ideal yer, 'trafiğin' az olduğu yerdir. Bununla birlikte, farklı seviyelerden kayakçıların olduğu bir grupla seyahat ediyorsanız herkesi memnun edecek bir yer bulmanız zor olabilir. Sainte-Foy, işte tam da bu ihtiyaçlara yanıt veren yer.

Tarentaise Vadisi'ndeki dağın bir yanına tünemiş resort, kayak öğrenmek isteyenler için gerçek bir hazine. Yeni başlayanlar için ideal kısa pist, kayak merkezinin tam ortasında bulunuyor. Dolaşısıyla iyi bir öğretmenle birkaç saatin ardından ilk telesiyaje atlayarak kolay pistlere ulaşabilirsiniz.

Manzara çok güzel ve dağ restoranları hem otantik hem makul

fiyatlı. Birinci gün hedef, öğle yemeği için ilk liftin tepesindeki Les Brevettes (0033 6 8726 1011). The Peak (thepeakchalet.co.uk) konaklamak için harika bir yer; başlangıç lifti hemen chalet'nin kapısının önünde. Kayak okulu Evolution 2'deki Matti ve Julien Ottobon'dan ders alarak pistte kısa sürede harika sonuçlar alabilirsiniz. Sainte-Foy küçük bir kayak merkezi; après-ski seçenekleri, hangi barda canlı müzik olduğuna göre değişiyor. Le Yeti Boots Café'nin (0033 4 79 04 14 86) programına göz atabilirsiniz.

DETAYLAR Evolution 2'nin iki saatlik özel ders 110 €'dan başlıyor. Yedi buçuk saatlik üç günlük grup dersi (maksimum altı kişi), kişi başı 118 €. evolution2.com

Kanada'daki SilverStar'ın
tenha pistleri
Karşı sayfada: Sainte-Foy,
yetişkinler kadar çocuklar
için de ideal bir başlangıç
sunuyor

HAKUBA KEŞİF RUHLULAR İÇİN

Kayağın en sevdiğimiz yanlarından biri de yeni yerler keşfetmek için bir araç olarak kullanılabilir oluşu. Japonya'nın güney adasındaki Hakuba, keşif duygunuzu harekete geçirmek için kesinlikle biçilmiş kaftan. Kayak merkezi, karla kaplı yamaçlarda harikulade renkli Japon kültürünü ve mutfağını deneyimleme fırsatı sunuyor.

Hakuba için, Tokyo'dan hızlı trene atlayın ve 1998 Kış Olimpiyat Oyunları'nın düzenlendiği Nagano'ya gidin. Buradan bir saatlik otomobil yolculuğun sonunda 3000 metredeki çarpıcı Japon Alpleri'ne varacaksınız. Eski profesyonel alp disiplini kayakçılarından Michihiko Nakamura'ya ait ve etkileyici onsen'iyile (Japon kaphçası) ünlü Hotel Goryukan'da (goryukan.jp) kalın. Hakuba, farklı kayak bölgeleriyle çevrili geniş bir yer. Bölgelerin isimleri HappoOne (en yakını), Hakuba 47, Cortina, Iwatake, Norikura ve Tsugaike. Norikura sakın, ayrıca başlangıç seviyesindekiler için uygun geniş, açık yamaçları var. Chalet Heidi Hof'un restoranı (0081 261 725 010), yerel mutfağı için tatmak için doğru adreslerden. Tesisler çok modern değil, ama her şey tıkır tıkır işliyor ve ilham verici bir ülkede olma deneyimi, kayak heyecanı pekiştiriyor. Meşhur kar maymunlarını görmek için tura katılın ve Kikuya'da (0081 261 723 633) sushi yemeden kesinlikle Hakuba'dan ayrılmayın. Sırf bu tat için Hakuba'ya gelmeye değer diyenler var. Ders almak için uluslararası kayak okulu Evergreen'in kapısını çalın. Yedi günlük programlarında saat esnekliği sunuyor.

DETAYLAR Evergreen'in toplam altı saat olmak üzere esnek saatli tüm günlük programı 437 \$'dan başlıyor.
evergreen-hakuba.com

SILVERSTAR AİLECE KAYAK TATİLİ İÇİN

Denediğimiz yerler arasında ailece kayak tatiline gitmek için en iyi yer, Batı Rocky Dağlarındaki SilverStar Mountain Resort. Burası hem görsel zenginliği hem de hizmet kalitesi açısından sizi hemen tavlacak, etkileyici ve kompakt bir yer.

Otantik bir büyüleyiciliği olan binalar, bir Western filminden fırlamış gibi görünüyor. Her şey, merkez köyün birkaç yüz metre dâhilinde cereyan ediyor. Merkez köy, tüm arabalar resort'un yanına park edildiğinde çok sakin oluyor. Bu da onu karda (kaçınılmaz olarak) çıldıran çocuklar için güvenli bir yer yapıyor.

Dağdaki konumu ve yüksekliği sayesinde (1600 metre) kayak merkezinde her zaman bolca kar bulunuyor. Kayak okulu eğitmenleri, donanımlı ve sabırlılar; yeni kayakçıları yamaçlarla tanıştırma işinde ustalar. Pistler iyi hazırlanmış ve kayması kolay. Bu özellikleriyle kayarken bölgenin huzurlu atmosferi ve doğasının keyfini çıkarma fırsatı da sunuyor.

Öğle yemeği için köye dönün. Buradaki restoranlarda doyurucu Amerikan mutfağı servis ediliyor. Yemek için Den Bar and Bistro'yu (001 250 558 6032) bir kenara not edin. SilverStar, Kelowna Uluslararası Havalimanı'ndan bir saat uzaklıkta ve dağda konaklama için otel ve lodge seçenekleri var. Ayrıca bir yoga stüdyosu ve ücretsiz resort turları bulunuyor.

DETAYLAR 13 yaş ve üstü her seviyeden kayakçıya uygun tam günlük dersler kişi başı 104 Kanada doları. skisilverstar.com

VAL GARDENA İTALYA

GARANTİLİ KAR İÇİN

Dolomitler, Val Gardena vadisinin büyüleyici Ortisei, Santa Cristina ve Selva köyleriyle bulunduğu kuzey İtalya'da son derece güzel bir sıradağ. Val Gardena, dünyadaki en iyi kar yapımı siste-

mine sahip; kar yağışının az olduğu kışlarda bile kayak için en harika koşulları sunuyor. Menüsüyle sizi kayağa teşvik edecek, yamaçlara tutunmuş birçok restoran bulunuyor. Restoranlar, güneybatısında büyüleyici bir görünüme kavuşan Dolomit kayalarına bakan dağ kulübelerinde servis veriyor. Lift sistemi kullanıcı dostu ve yürümeyi en aza indirecek şekilde tasarlanmış. Birkaç günü öğrenmeyle geçirdikten sonra dağda harika bir öğle yemeği için 2500 metre yükseklikteki Sofie Hütte'ye (seceda.com) gitmeyi hedefe koyun. Tereyağlı ıspanak ravioli'si nefis ve tatlı olarak, sizi akşamüstü yemden piste çıkmaya itecek kaiserschmarrn (küçük küçük parçalara kesilmiş tatlı pancake) yiyeceksiniz.

Ski and Snowboard School of Selva Val Gardena, yeni başlayanlar için ideal bir, beş ya da altı günlük kurslar düzenliyor ve ekipman kiralamada yüzde 20 indirim sunuyor. Selva'daki La Stua'da (la-stua.com), güzel après-ski seçenekleri bulunuyor. Özellikle canlı performanslara ev sahipliği yaptığı geceler daha keyifli oluyor. Dört yıldızlı Hotel Laurin (hotel-laurin.it) konaklamak için ideal. Spa'sı ve harika bir restoranı var.

Yetişkinler için beş günlük toplam 17,5 saatlik kursun ücreti 233,50 €. scuolusciselve.com



MALL OF THE EMIRATES KATAR

SADECE KAYMAK İÇİN

Maksadınız sadece kaymaksa, dikkatinizi dağıtacak bir doğal güzellik olmasın istiyorsanız bu sporla kapalı alanda tanışın deriz. Onun yeri de Dubai. Mall of the Emirates'in içindeki yapay dağda yılın 365 günü kar var. Yamaçlar, jeolojik evrimin kaosuyla oyulmamış, tam tersine, uzmanlar tarafından dikkatlice, kontrollü bir çevrede kayakta hızlıca gelişme kaydetmeye yönelik tasarlanmış. Burası, her gün en elverişli koşulların sağlanması için hem kar hem hava kalitesinin kontrol edildiği tek yer.

Yolda vakit kaybetmemek, tüm enerjinizi piste saklamak için Kempinski Hotel'deki (kempinski.com) Aspen Ski Chalet'de kalın; kayak pisti ön kapının hemen ilerisinde bulunuyor.

Ski Dubai okulunda dünyanın dört bir yanından tecrübeli eğitmenler çalışıyor ve yeni başlayanlara yönelik paketler tüm kıyafetleri ve kayak ekipmanını içeriyor. Yani hemen gidip kendinize

kayak malzemesi almanıza gerek yok. Kayak ceketinizi çıkarıp mayonuzun giyerek yorgunluk atma olanağı da cabası.

Lift sistemi, seviyeler gözetilerek tasarlanmış, ilerledikçe bir üst seviyeye çıkarak heyecanın dozunu artırabiliyorsunuz. Kayağı merak ediyorsunuz, ama dağların eteklerinde olmak sizi tedirgin ediyorsa burada rahat edebilirsiniz: Dağlardasınız, ancak hiçbir doğal tehlikeyle karşı karşıya değilsiniz...

Après-ski, istasyonun ortasındaki chalet'de sıcak çikolatayla sıvırlı, ama yemek için bir sürü seçenek var. Burj Al Arab'daki Nathan Outlaw at Al Mahara (jumeriah.com) listenizin üst sıralarında olmalı.

Bir günlük bilet, yetişkinler için 310 (yaklaşık 323 TL), çocuklar için 285 (yaklaşık 297 TL) Birleşik Arap Emirlikleri dirhemi. skidxb.com





Kitzbühel'in yamaçları; şirin bir kasaba; Rote Teufel'in eğitmenlerinden ders alın. Karşı sayfada, üstten saat yönünde: Çarpıcı Val Gardena; Dubai'deki yapay kayak merkezinde her seviyeye yönelik ders veriliyor.

KITZBUHEL AVUSTURYA BİRİNCİ SINIF BİR BAŞLANGIÇ İÇİN

Naçizane yazarınız, ilk dersini üç yaşındayken Kitzbühel'in Rote Teufel (Kırmızı Şeytan) kayak okulunda, Hahnenkamm'ın dibindeki nazik yamaçlarda alacak kadar şanslıydı.

Hiç şüphem yok, ilk öğretmenim beni 16 yıl sonra Streif'ta yarışırken görmüş olsaydı şaşırırdı. Dünyanın en zorlu downhill yarışına, Alp disiplini Dünya Kupası kapsamındaki Streif'a ev sahipliği yapan Kitzbühel'de eğitim, o gün olduğu gibi bugün de çok iyi.

Kitzbühel büyük bir kasaba ve pistlere ulaşmak bile bir aktivite, ama konforlu Rasmushof Hotel'de (rasmushof.at) konaklarsanız yeni başlayanlar için ideal pistler hemen girişin dışında sizi bekliyor. Arazi, pratik yapmaya elverişli ve harika Restaurant Red Bull'un yakınında (0043 5356 62700) yer alıyor.

Yeni öğrenenler, aşağı Rasmusleiten ve Mocking liftlerinin bazılarını ücretsiz kullanabiliyor. Bununla birlikte, işinin ehli eğitmenler sayesinde kısa sürede daha yukarılara gidecek beceriye kavuşabilirsiniz. İlk turunuzun sonunda 1700 metredeki Berggasthof Sonnbühel'in terasında (sonnbuehel.at) harika öğle yemeğinin tadını çıkarın. The Mountain Restaurant, eski downhill yarışçısı Ivan Marzola tarafından işletiliyor. Restoranda İtalyan tatları yerel mutfakla buluşuyor. Après-ski seçeneği olarak, bayır aşağı kısa bir yürüyüşün sonunda varılan Londoner Pub'a (londoner.at) gidebilirsiniz. Geçen yıl 40'ına basan Londoner Pub, aynı zamanda Streif'ta yarışan kayakçıların kutlama mekânı.

Rote Teufel kayak okulunda 10-12 kişilik gruplarda kişi bir günlük yetişkin kursunun ücreti 65 €. en.rote-teufel.at





Özel Şef Geceleri devam ediyor

İstanbul'un en iyi şeflerinin La Cucina Italiana okurları için hazırladığı özel menüleri servis ettiği **"La Cucina Italiana Özel Şef Geceleri"** etkinliği tüm lezzetiyle devam ediyor. Ocak ayında şehrin en merak edilen restoranlarından biri olan **Mürver'**deyiz. **Executive Chef Yılmaz Öztürk** La Cucina Italiana okurları için hazırladığı **"Mürver'in Kış Sürprizleri"** adlı menüyü sunacak. Mekanın alametifarikası her daim yanan odun ateşinden çıkan klasiklerin yanında kış sezonunda yeni eklenen yemeklerle hep birlikte tatların keşfine çıkacağız.

Şefimiz keyifli anlatımlarıyla gecemizi renklendirirken konukların isimlerine özel basılan menüleri de imzalayacak.



EKŞİ MAYA EKMEK, TEREYAĞI, ÇAMUR PEYNİRİ

**KURU CACIK, KÖZ SARIMSAK, SALATALIK TURŞUSU, NANE
ANTALYA PİYAZI, İSPİR FASULYE, KIRMIZI SOĞAN, TAHİN, YUMURTA
TOPİK, ÖRDEK ETİ, TARÇINLI SOĞAN, ÇAM FISTIĞI**

KÜLDE AHTAPOT, ILIK EGE SALATASI

BALIK KAVURMA, KÖZDE SEBZE TURLÜSÜ, ACILI BAMYA

TRAKYA KIVIRCIK, KEMİÇİNDE PIŞMIŞ KUZU, ANTAKYA FİRİK, ACILI HOŞAF, TUZLU YOĞURT

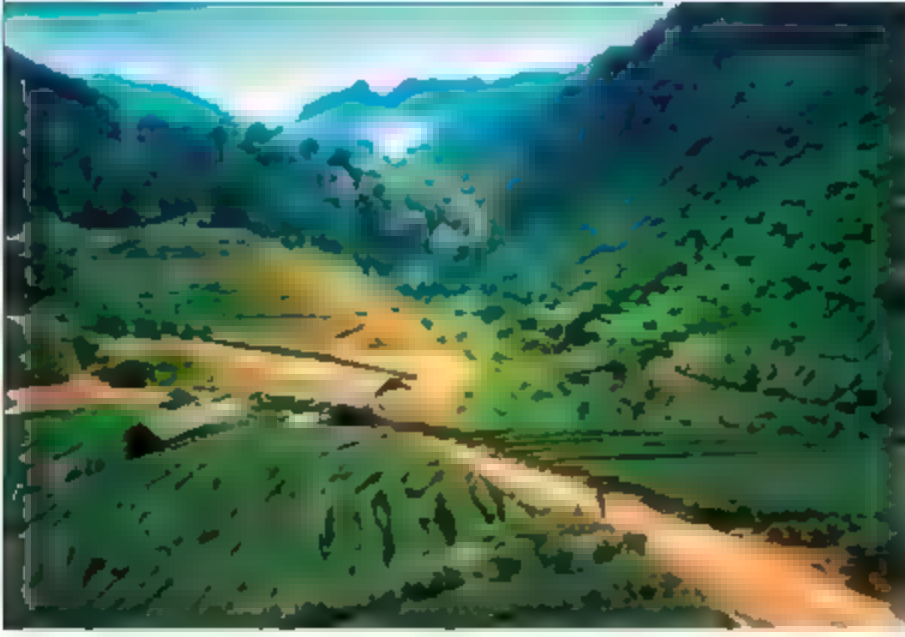
**ÇİKOLATA, ANTEP BİBERİ VE FISTIĞI BAKLAVA KİTİRİ, VİŞNE KOMPOSTOSU
YANIK SÜTLAÇ, YABAN MERSİNİ, TAZE KEKİKLİ KİTİR**



24 Ocak Çarşamba günü 19.30'da başlayacak bu özel yemekte bizlerle buluşup, lezzet ve keyif dolu bir gece geçirmek isterseniz **ece.akturk@lccitirkiye.com** adresine mail atarak rezervasyon yaptırabilirsiniz. Yemeğimiz 40 kişi ile sınırlı olup, yemeklerle uyumlu içecek eşleşmeli menü fiyatı kişi başı KDV dahil 180 TL'dir.

48 SAAT

CHIANG MAI



HONG KONG



SEUL



İlk durak, Tayland'ın **dağlık kuzeyinde** yer alan eski Chiang Mai kenti. Parıltılı gökde en eri Tayland'ın **modern yüzünü** temsil ederken çeşitli meyveler, şans getiren ya da nazardan korusun diye yapılmış takıların satıldığı, yol kenarındaki tapınaklardan tütsü kokularının yükseldiği sokak araları, otantik bir ortam sunuyor. Yerel lezzetleri tatmak için **baharat kokularını**, ruhan bir atmosfer için tapınaklardan yükselen **mantra seslerini** takip edin. **Dünyanın finans başkentlerinden** Hong Kong, Doğu ile Batı'nın heyecan verici buluşmasına ev sahipliği yapıyor. Bir tarafta gökdelenler, diğer tarafta kentin **kolonyal geçmişinin** izlen olan Avrupa tarzı konaklar yer alıyor; tezgânlarda, seyyar arabalarda **Çin sokak yemekleri** satılıyor. Popülaritesi her geçen yıl artan Seul, büyük bölümü Kore Savaşı'ndan sonra **fütürist eğilimlerle** kurmuş bir kente göre derin tarihî katmanlara sahip. Budist tapınaklarını ziyaret edin, Dondaemun Design Plaza'da kentin **tasarımla ilişkisine** göz atın. Asya maceranızı Olimpiyat ateş ile tutuşturmak isterseniz, Seul'a otomobille bir buçuk iki saat uzaklıkta, **Güney Kore'nin Alpleri** olarak anılan Pyeongchang, 9-25 Şubat tarihlerinde **Kış Olimpiyat Oyunları'nı** ağırlayacak.

CHIANG MAI

Tapınakları ve hareketli gece pazarlarıyla ünlü Tayland'ın ikinci kenti, geleneğin yabancı etkileriyle buluştuğu canlı bir mutfak sahnesine ev sahipliği yapıyor.

Neden gitmeli? Eski Lanna Krallığı'nın Bangkok'tan 700 kilometre ötede dağlık kuzeye konumlanmış yedi yüzyıl yaşındaki başkenti, çok esk. geleneklerin günümüz konforuyla çarpıştığı bir yer. Tayland'ın ikinci büyük kent bir gastronomi merkez üssü; süslü tapınakları ve hareketli gece pazarları ise onun buyuleyici kültür ve tarihini yansıtıyor. Kuzeyin Güllü Akapı kent kesniyle keşfedilmeye değer hazinelere sahip.

Ne yapmalı? Gezinize, hendekler ve antik surların kalıntılarıyla çevrili 1.5 kilometrekarelik bir bölge olan eski kentin güney girişindeki Chiang Mai Kapis'nden başlayın. Tat Pratü pazarı, kendinizi Lanna mutfağının ritüel tatlarına kaptırab eceğiniz yer. Tezgâhların arasında gezinin ve Chiang Mai'nin yüksek tesirli yemeklerinde kullanılan bitkilerin ve baharatların kokusunu takip edin. Chiang Mai'nin yukarıdaki koylerde yaşayan Akha insanlarının otantik mutfağına odaklanan Thai Akha (thaiakhaikitchen.com) gibi bazı yemek okulları, kentin pazarlarında turlar düzenliyor. Bölgenin mutfağı gibi Budist tapınakları da algı kapılarınızı arayacak güçte. Tapınakların sayısının 300'ü aşkın olduğu söyleniyor ve geçmişten kentin kuruluşuna dayanıyor. En yaşlısı Wat Chiang Man, 1296 yılında kurulmuş tapınak, krallığın en uzun hayatta kalan Buddha'sına ev sahipliği yapıyor. Ama en kutsalı, mozaik bir yılanı 306 basamak yukarı takip edebileceğiniz (korkmayın, asansör var) Wat Phra That Doi Suthep. Yemyeşil bir yamaca konumlanmış tapınak, kentin harikulade manzaralarını sunuyor ve avluya gizlenmiş dev bir chedi'ye (Buddist anıtı) ev sahipliği yapıyor. Kentte, barlar ve restoranlar günbatımından sonra canlanıyor. Ama en canlı atmosfer, Anusarn Gece Pazarı'nda. Gece geç saatlerde alışveriş yapmak için ideal bu pazarda kabarelere de denk gelebilirsiniz. Chiang Mai'nin transseksüellerinin şovları çok popüler; ön sırada bir koltuk kaparsanız şovun bir parçası olma şansınız var, aklınızda olsun.

Nerede kalmalı? Adını, dalan otelin yemyeşil iç avlusuna uzanan 200 yaşındaki ağaçtan alan Tamand Village (0066 53 418 8969; ta-

mandvillage.com), eski kent surlarının içinde guze bir konuma sahip. 41 odası ve beş suiti, etnik dokumalara dekore edilmiş ve ççek dolu bahçeleri sakın bir ortam sunuyor. Tha Phae Kapis'ine Ping Nenri arasına kurulu Banthai Village'in (0066 53 252 789; banthavillage.com) sıcak bir atmosfer var. Parke zeminler ve tasarım mobilyalar, iç mekânlara lüks bir dokunuş katıyor. Rahatlamak için seçenekleriniz arasında açık hava havuzu ve jakuzi bulunuyor. Akyra Manor Chiang Mai (0066 53 216 219; theakya.com), en iyi butik otellerden biri. Rooftop havuzu kentin yanı sıra kırsal kesim ve sis kaplı tepeleri de içine alan manzarasıyla gündüz ya da gece kokteyliniz yudumlamak için harika bir yer.

Nerede yemeli? Burada şefler yerel tatların en iyi versiyonlarını yaratmak için birbirleriyle yarışıyor. Khao soi denilen dumani üstünde tuten hindistancevizi sütlü körlü noodle'i denemek için Khao Soi Khun Ya (Sri Poom Soi 8) ya da Sparta dekorunun yemekle hiç uyuşmadığı Khao Soi Wulai'ye (Wulai Road) gidin. Yerel et yemekleri ve bol baharatlı sakatallar için Phae Gate'in karşısındaki Som Chai'ye; dana hafif yemekler için Nimmanhaemin bölgesinde Poy ve Pye kız kardeşlerin şettikien sağlıklı çorbalar, salatalar ve smoothie'ler servis eden Saad Concept'e gidin. Mutfaktaki yaratıcılığıyla trend bir bölgeye dönüşen Nimmanhaemin'de patates kızartması ve Chang biraı sunan Bar Fry ile bftok ve istindye dolu yemek arabaları gibi Batı eserleri de görebilirsiniz. Ama en iyi yemeği sokakta bulabilirsiniz: Kızgın kömür ateşinde pişen etlerin balıkların satıldığı el arabalarına göz atın; jackfruit kön, papaya salatası ve yaygın bir yemek olan ve barbekü etine harika giden kaa neow (lapa pilav) tadın.

Son dakikada Yerel kültürün değ şmez parçası geleneksel Thai masajı için mutlaka zaman ayırın. En basit salonlar bile ayak banyosu ve bitki çayı dahil iyi hizmet sunuyor.

İpucu Nerede olursa olsun, herkes milli marş çalındığında ayağa kalkıyor ve duruyor. Milli marş her sabah 8'de ve akşam 6'da yayınıyor.

Seyahat bilgileri

Para birimi: Tayland bantı. Yerel saati Türkiye'ninkinden dört saat geride. Umuma mahsus pasaporta sahip olanlar 30 güne kadar vizeden muafar.

Ulaşım

Chang Mai'ye Bangkok aktarmalı gidebilirsiniz. Türk Hava Yolları'nın (turkishairlines.com) İstanbul Atatürk Havalimanı'ndan Bangkok'a

direkt uçuşu var. Bangkok'tan Chiang Mai'ye gitmek için yerel havayolu şirketlerini kullanabilirsiniz.

Kaynaklar

Ülkenin resmi turizm komitesi Amazing Thailand'ın (tourismthailand.org) internet sitesi, Chiang Mai tatlnızı dolu dolu geçirmenizi sağlayacak bilgilerle dolu.

AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	14	15	18	22	23	24	23	23	23	22	19	15
Max °C	29	33	35	36	34	32	32	31	31	31	30	28
mm	0	0	0	2	5	4	5	7	6	4	2	1



En üstte soldan saat yönünde: Yen yakalanmış canlı deniz salyangozları; kentin ikonik görüntüsü; hareketli Aberdeen Balık Hali'nde kabuklular; Central'daki kalabalığa karşın; yere tatian deneyin; Taoist tapınakları ziyaret edin; tap nakarın ığı çekici detayları; tezgâhtar ürününü geleneksel teraziyle tartıyor; Cheung Chau Harbour'da balıkçılar ağlarını onarıyor

HONG KONG

Farklı kültürlerin çarpışarak ortaya göz alıcı bir manzara çıkardığı bu canlı kentte sokak tezgâhları ve Michelin yıldızlı restoranlar, el ele verip bir mutfak şöleni ortaya koyuyor.

Neden gitmeli? Nefis dim sum'larla dolu el arabalarından rafine menülerin servis edildiği fiyatları restoranlara, Hong Kong misafirlerine yemek zafetinin en renklerinden birini sunuyor. Kantonlu yeteneklerin yanı sıra burada saygın Batılı şefler de eski usullerle yeni teknikleri bir arada kullanıyor, kasırları yeniden yorumlayarak Doğu ile Batı'yı harmanlıyor.

Ne yapmalı? Geç saatlere kadar uyumaktan biraz feragat edin ve Aberdeen Balık Hali'ni görmek için gundoğumunda yola çıkmaya hazır olun. Her gün sabah 4'te, henüz kent uyurken Aberdeen Balık Hali insanları, kamyonlar, tekneler ve elbette balıklarla canlanıyor. Aberdeen, Hong Kong'un en büyük ve en uzun süredir düzenlenen balık hali. Buraya giderken ayakkabı yerine parmak arası terlik giymenizi öneririz. Sudan yeni çıkmış balıklar, kabuklular, böceklerle dolu tezgâhlarından geçerek bir kase nefis noodle için Freddy Boy's adlı düz tabanlı tekneye girin. Kowloon'un derinine inin ve Tin Hau Tapınağı'nda banyan ağaçlarının altında Çin taviyası Xiangqi oynayan Hong Konglu ihtiyarları izleyin. Sonra Yuen Po Street Bird Garden'daki kuş civiltisinin dinleyin. Duşup baylına kadar alışveriş yapın, sonra şık hipster mekân PMQ'da (pmq.org.hk) keyfinize bakın. PMQ Soho'nun ortasında tasarımcılar ve sanatçılar, butikler ve restoranlarla dolu yaratıcı bir merkez. Victoria Harbour'un The Peak'ten görülen dünyaca ünlü manzarası için ayağınıza bu kez doğa yürüyüşü ayakkabısı geçin. Hong Kong Adası'nda en yüksek noktanın etrafında dolanan Peak Circle Peak, birbirinden güzel manzaralar sunuyor. Aşağıya inince, Pok Fu Lam rezervini gezin. Çin ile İngiltere arasındaki Afyon Savaşları hakkında ders için, Hong Kong Tarih Müzesi'ne (hk.history.museum) uğrayın.

Nerede kalmalı? Etkileyici liman manzaralarından dünyanın ilk üç Michelin yıldızlı Çin restoranı Lung King Heen'e, ışıltılı The Four Seasons Hotel Hong Kong (00852 3196 8888; fourseasons.com), lüks bir konaklamadan isteyebileceğiniz her şeye sahip. Güzel Hong Kong Parki'nin yakınındaki The Upper House'da (00852 2918 1838; up-

perhouse.com) teknolojinin sözü geçiyor. 117 odalı süper smart butik otelde ahşap, taş ve kireçtaşı gibi Asya esinli aksesuarlar çağdaş ama yatıştırıcı bir atmosfer yaratıyor. Gozienn ile Kowloon ufkunu tararken Hotel Panorama by Rhombus (00852 3550 0388; hotelpanorama.com.hk), uzun üçgen binasıyla dikkatinizi çekmekte zorlanmayacaktır. Tsim Sha Tsui'deki 324 odalı otel, Airport Express'e yakın karakterli bir iş oteli.

Nerede yemeli? İki Michelin yıldızlı hanka Duddells (00852 2525 9191; duddells.co), şef Siu Hin-Chi'nin mükemmel karidesi dumpling'lerini, bağımlılık yaratan çitir çitir tuzda bekletmiş tavuğunu denemek için genç bir kalabalığı ağırlıyor. Kanton'un büyükannesi yemeklerini, Kin's Kitchen'in (00852 2571 0913; kins.kitchen.com.hk), smart yemek salonunda tadabilirsiniz. Tim Ho Wan'in (00852 2979 5608 timhowan.com) bir dim sum restoranları zinciri olmasına aidanmayın. North Point şubesinin bir Michelin yıldızı var. Hong Kong mutfağının ışıltısını sadece Asya tatları beslemiyor. Mutfak direktörü Richard Ekkebus'un rehberliğinde The Landmark Mandarin Oriental'ın iki Michelin yıldızlı Amber'inde (00852 2132 0066; amberhongkong.com) şefler nefis lezzetler imal ediyorlar. Avustralya şef Shane Osborn Michelin yıldızlı Londra restoranı Pied à Terre'deki makamından ayrılıp Central'daki lüks bir ofis blokunda rahat yeme-içme mekân Arcane' (00852 2728 0178; arcane.hk) açtı. Sebze ağırlıklı menü, yoğun tatlar ve birinci sınıf malzemeye odaklanıyor; yemeklere etkileyici kırmızılar ya da beyazlarla dolu kadehler eşlik ediyor.

Son dakikada Came Poonki (hongkongfoodetours.com) nareketli Sham Shui Po mahallesinde yemek turları düzenliyor. Sanatçılar ve tasarımcıların yoğun olduğu bölge şimdilerde sokak yemekleriyle meşhur. Hop Yik Tai'nin noodle roll'larını mutlaka tadın.

İpucu Tarihinden mutfağına, Kowloon'dan yeni bölgelerin hareketli muhitlerine, Hong Kong kültürünün tüm unsurlarını çeren ücretsiz turlar düzenleniyor. Daha sonra kendi başınıza kaçacağınız maceralar için iyi bir temel olabilir.

Seyahat bilgileri

Para birimi Hong Kong doları. Yerel saati Türkiye'ninkinden beş saat ileride. Üç aya kadar olmak üzere turistik ve iş amaçlı seyahatler için vize istemiyor.

Ulaşım

Türk Hava Yolları'nın (turkishairlines.com) İstanbul Atatürk

Havalimanı'ndan Hong Kong'a direkt uçuşu var.

Kaynaklar

Discover Hong Kong (discoverhongkong.com), ülkenin resmi turizm örgütünün sitesi. Ziyaretiniz için ihtiyacınız olacak her türlü bilgiyi sunuyor.

AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	14	15	17	20	24	26	27	26	26	23	19	15
Max °C	19	19	21	25	29	30	32	31	30	28	24	21
mm	1	2	2	6	6	6	3	3	2	1	1	1



Sol üstten saat yönünde
Changdeokgung sarayının
tavan süslemeleri, şefler
mutfakta hünelerini sergiliyor,
geleneksel tatlı yapımı,
mari heykel süslemeleri,
bir restoranın içi; et
yemekleri; IP Boutique Hotel,
Changdeokgung sarayı; kent
silüeti; biftek kaburga, yerel
hayat kendi hızında akıyor

SEUL

Popülaritesi artan Güney Kore başkentinde tarih, tasarım, mutfak üçgeninde mekik dokuyacak, isterseniz Asya maceranızı Olimpiyat ateşiyle hareketlendireceksiniz.

Neden gitmeli? Samsung ve Hyundai'nin evi, Güney Kore başkentinin popülaritesi, her geçen yıl biraz daha artıyor. Kent sofistike, tasarım açısından birinci ve çokkültürlü kişiliğiyle keşfedilmeyi hak ediyor. Bu kış Seul epey hareketli olacak. Otomobille iki saat uzaklıkta yer alan ve Güney Kore'nin Alp'leri diye anılan Pyeongchang, 9-25 Şubat tarihlerinde Kış Olimpiyat Oyunları'na ev sahipliği yapacak.

Ne yapmalı? Büyük bölümü Kore Savaşı'ndan sonra, fütürist eğilimlerle kurmuş bir kente göre Seul, sürpriz bir şekilde derin tarihi katmanlara sahip. Sanatseverler Ulusal Müze (museum.go.kr) ya da Jogyesa tapınağındaki Kore Zen Budizmi merkezinde antik Çin porselenlerine, bronz Buddha heykellerine ve zarif altın taçlara bakiyacaksınız. Tarihe meraklıysanız Joseon Hanedanı döneminde (15'inci yüzyıl) inşa edilen beş büyük sarayın en görkemlisi, UNESCO Dünya Miras listesindeki Changdeokgung'u ziyaret edin. Jungang Pazarı'ndaki Seoul Art Space'te (seoulartspace.or.kr) çağdaş sanatçıları izleyin. Büyük eski Seul Gari de bir sanat merkezi. Öğrenci bölgesi Hongdae'de ise interaktif Trick Eye Museum bulunuyor. Namdaemun pazarında kıyafet, ginseng ve dağcılık malzemeleri bulacaksınız. Dongdaemun bitpazarı gün ağarana kadar açık; Yongsan Elektronik Pazarı'nda elektronik ürünlere göz atın. Seul'un hareketliliği, kalabalığı yorucu olabilir. Dingin bir şey için, Chonggyecheon deresi yılan gibi kıvrılarak, huzurlu ve yeşil bahçelerinde yürüyüş yapabileceğiniz sarayların yakınından geçiyor. Etkileyici Jongmyo Tapınağı da epey cıvılcı. Modern bir şeyler görmek isteyenler, Zaha Hadid imzalı neofütürist Dongdaemun Design Plaza'ya ya da, Sinsa'da, Garosu-gil bulvarına gidebilir. Kitsch bir deneyim için Banpo Köprüsü'nü akşam renk renk ışıklandırıldığında yakalayın. Sonra Hongdae'deki Su Noraebang'da, karaoke yapan Korelilerin arasına katılın.

Nerede kalmalı? Pahalı Gangnam bölgesinde yer alan, Design Hotels üyesi Glad Live'in 210 oda ve suitinde tasarım ve sanat meraklıları misafirlerini ağırlıyor. Otelin 20'nci katında canlı müzik eşliğinde çağdaş sanat ve tasarım sergileri bulabilirsiniz. JW Marriott Dongdaemun Square (marriott.com), Dongdaemun'un hemen yanında

yer alıyor ve konforlu bir konaklama sunuyor. Lotte Hotel (lottehotel.com), kent merkezinde kendini şımartmak isteyenleri ağırlarken Banyan Tree (banyantree.com) panoramik manzaralı oda içi rahatlatıcı havuzlarıyla övünüyor. Jangchungdan Parkı'nın yanındaki The Shilla Seoul (shilla.net), tasarımda Doğu ve Batı öğeleri kusursuzca harmanlanmış. Olimpiyat Oyunları'nın yakınında olmak istiyorsanız alpin tarzı InterContinental Alpensia'da (ihg.com) kalın. Pyeongchang Edelweiss Pension (pyeongchang-edelweiss.com) Sound of Music filmi anımsatan bir atmosfere sahip. Konaklamak için ayrıca klasik hanok evleri de tutulabiliyor.

Nerede yemeli? Manhattan ve Paris'te çalıştıktan sonra Kore'ye dönen top şefler, geleneksel mutfaka yenilikçi dokunuşlar katıyor. Apgujeong'daki Jungsk'te (jungs.k.kr) denizkestaneli *bibimbap*' deneyin. Kore barbeküsü için, Gangnam'da Byeokje Gari (0822 2058 3535) organik biftek servis ediyor. Sokaklardaki tezgâhlara göz atın. Balık, et, sebze, un ve yumurtadan yapılan, mücver benzer jeon'u ya da alışveriş bölgesi Myeongdong'da popüler olan Kore atıştırmalığı yerli sushi gimbap'ı ıskalamayın. Taze balık için, Noryangjin balık haine uğrayın. Yerelden sıkıldınız mı? Banpo-dong'un Montmartre'i Seorae Village'da finnar, kafeler ve Brooklyn The Burger Joint'da (0822 533 7180) kentin en iyi burger'lerini bulacaksınız. Pyeongchang'da Bongpyeong-myeon'daki Buckwheat Street'e gidin ve yerli karabuğday noodle'nin baharatlı (bimbimguksu) ve çorabayı andıran (mulkmakguksu) versiyonlarını, ayrıca karabuğday unundan yapılmış pancake'ler ve jöleleri deneyin. Pyeongchang'daki bir diğer seçenek, Jeonggangwon (jeonggangwon.com) ise yerli tatları hem tadabileceğiniz hem de yapımını öğrenebileceğiniz bir yer.

Son dakikada Kentin eski merkezi Insa-dong, turistlerin favorisi. Geleneksel hediyeler, el işi ve antika alışverişi için nanka bir yer. Büyüleyici çay evlerine uğramayı unutmayın. Big Mandu House'da noodle'lar ve sebzelerle masanızda pişen dumpling'leri yiyin.

İpucu Eğer yalnız seyahat ediyorsanız ZenKimchi'nin (zenkimchi.com) eğlenceli yemek turlarına katılın.

Seyahat bilgileri

Para birimi Güney Kore wonu. Yerel saati Türkiye'ninkinden altı saat ileride. Üç aya kadar turizm, transfer ve iş seyahati için ziyaretlerde vize istemiyor.

Ulaşım

Türk Hava Yolları'nın (turkishairlines.com) İstanbul Atatürk

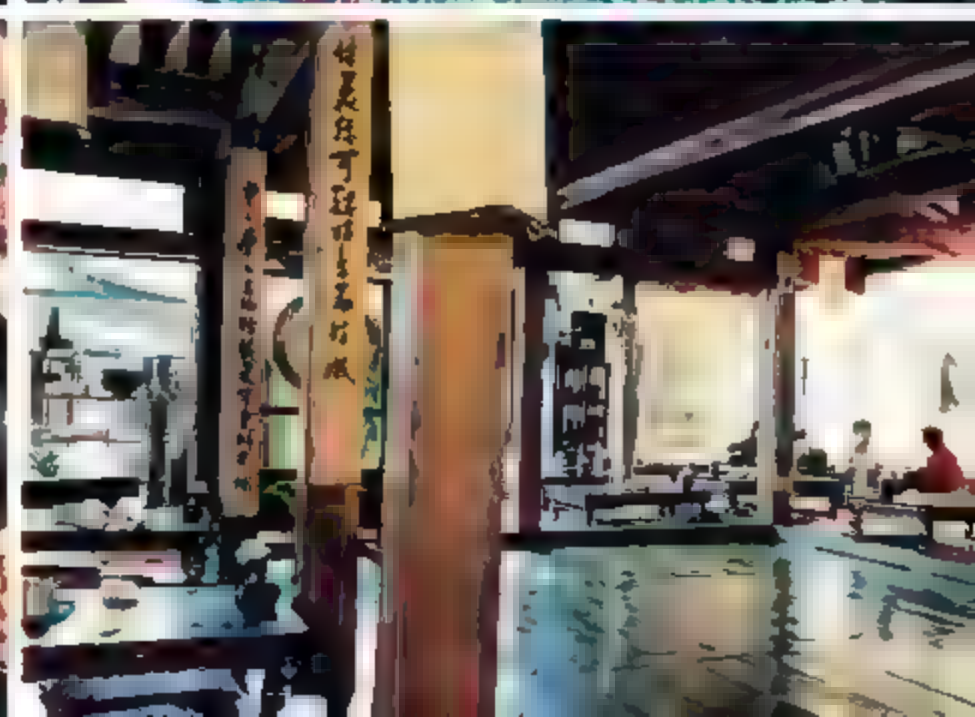
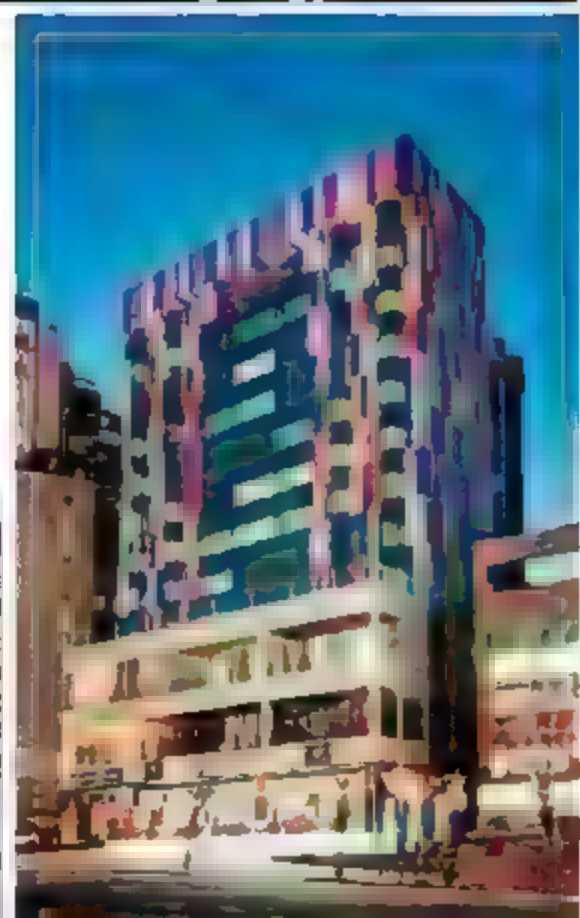
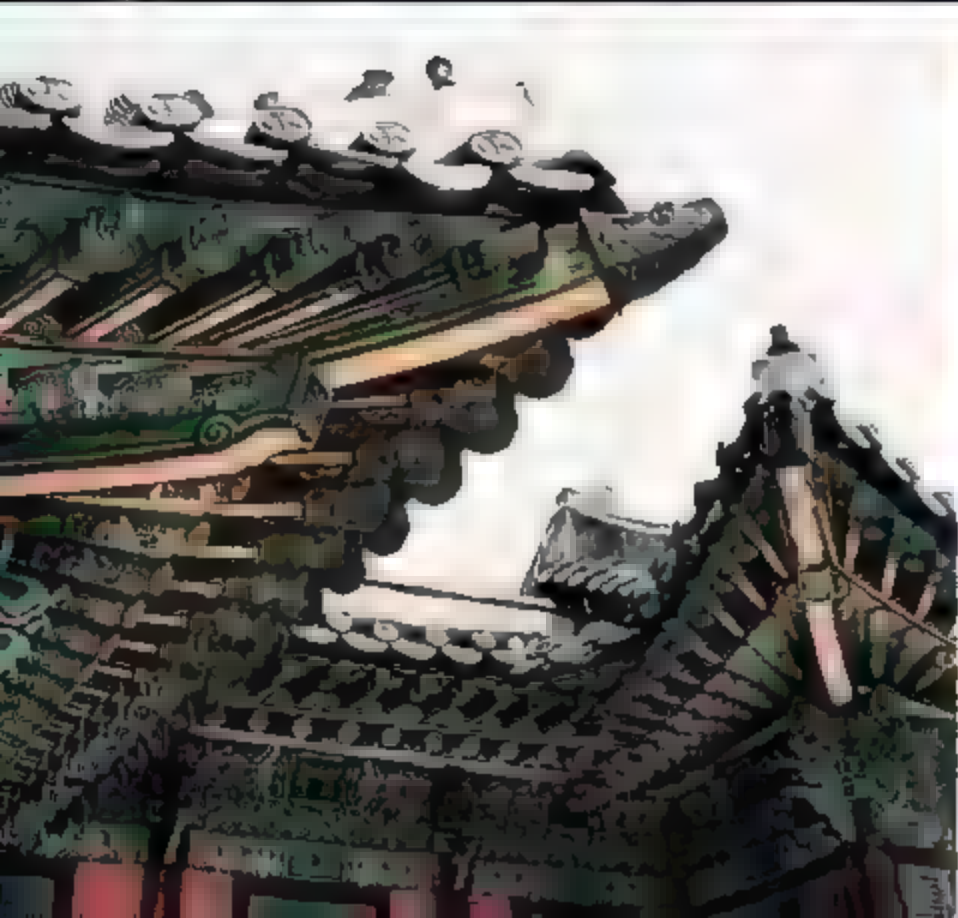
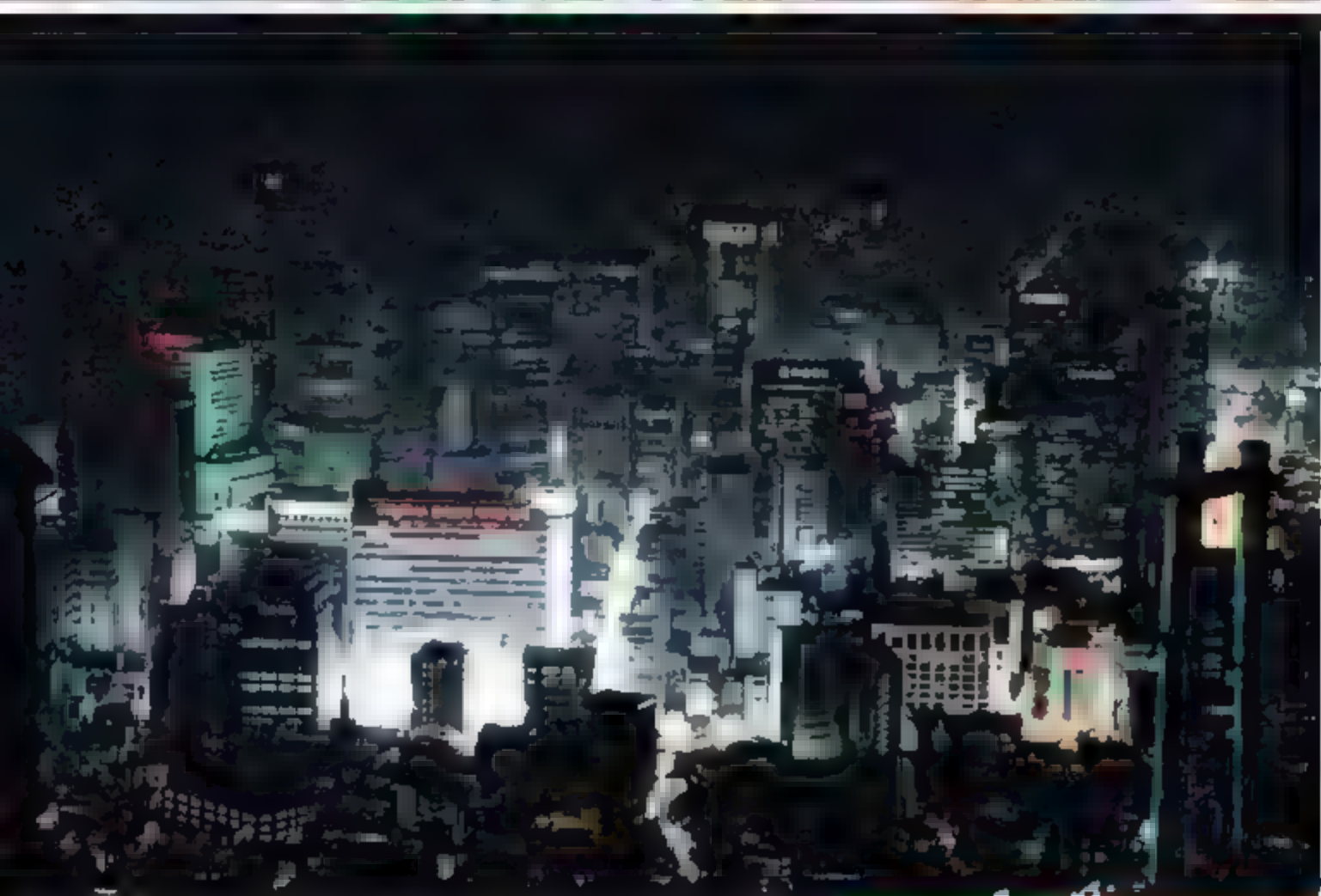
Havalimanı'ndan Seul'a direkt seferi var.

Kaynaklar

Ülkenin resmi turizm örgütü Visit Seoul (visitseoul.net) Seul tatilinin yanı sıra Pyeongchang'daki Olimpiyat Oyunları'na dair pratik bilgiler de içeriyor.

AYLIK SICAKLIK VE YAĞIŞ ORTALAMALARI

	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık
Min °C	-6	-3	1	7	12	17	21	22	17	10	3	-2
Max °C	0	3	9	16	22	26	27	28	25	18	10	3
mm	1	1	1	2	4	4	13	12	6	2	2	1



TARİF

DEFTERİ

Yemeklerin zihin daha lezzetli ve "adı" olması için mümkünse sürdürülebilir yöntemlerle üretilmiş yere mazemeleri kullanmay tercih edin. Serbest gezen tavuk yumurtası kullanın. Tatlı kaşığı 5 ml, çorba kaşığı ise 15 ml'dir.

DÜNYA MUTFAĞI-ÇÖLÜN KIZI
SAYFA 28-33

Mrouzia 4 KİŞİLİK

6 diş sarımsak
1½ çay kaşığı ras el hanout
1½ çay kaşığı toz zencefil
bir tutam safran
600 g kuzu gerdan, geniş
parçalar halinde kesilmiş
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan, iyice doğranmış
500 ml et suyu
1½ çay kaşığı toz tarçın
35 g kuru üzüm
2 çorba kaşığı bal
20 g badem, suda bekletilmiş ve
kabukları alınmış

Ras el Hanout, tıpkı Hindistan'ın 'garam masala'sı' gibi farklı baharatların karışımıyla hazırlanan, Fas usulü geleneksel bir baharat. Yeri-ne toz acı biber, kişniş, zencefil ve safran karışımı kullanabilir, sadece kişnişle basitçe lezzet katabırsınız.

Sarımsak, ras el hanout, zencefil ve safranı geniş bir kaba alın. Tuzla tatlandırın ve 3-4 çorba kaşığı su ekleyerek macun kıvamına getirin. Kuzu etlerini içine atın. Etlerin üzerini macunla kaplayın, iyice karıştırın. Üzerini kapatarak marine için buzdolabında bir gece bekletin.



Eti buzdolabından çıkarın. Oda sıcaklığına getirin. Tereyağını küçük ve denli bir tavada orta ateşte eritin. Soğanları ekleyin ve devamlı karıştırarak 8-10 dakika karamelize edin. Kuzuları ilave edin. Tavanın kenarlarına çok az su dökün ve yayılan baharatların lezzetini de yemeğe katın. Üzerine et suyu ve tarçın ilave ederek iyice karıştırın. Kaynamaya başladığında kapağını kapatın ve altını kısın. 1½-2 saat kadar bu şekilde pişirin. Kapağı açın ve ocağı orta ateşe yükseltin. Kuru üzüm ve balı ekleyin. Aralıklarla yavaşça karıştırarak, 20-25 dakika kadar bu şekilde pişirin. Kıvam alınca mrouzia'yı tabağa alın. Üzerine hafif kavurduğunuz bademleri serpin.

Marakeş usulü kuzu tajin 2 KİŞİLİK

2 çay kaşığı tane kimyon
4 adet limon turşusu
6 diş sarımsak
bir avuç taze kişniş
bir avuç maydanoz
bir tutam safran
1 çay kaşığı ras el hanout
25 g tereyağı
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet kuzu incik (bir parça için yaklaşık 400 g)

Servis için
yeşil zeytin, tuzla ve sarımsakla hafif kavurulmuş
Fas ekmeği ya da tercih ettiğiniz ekmeği, bazlama, ekmeği kırıntı kimyon tuzu
nane çayı

Fırını önceden 250 dereceye ısıtın. Tane kimyonu kuru bir tavada kısık ateşte hafifçe kavurun. Soğuyunca ezerek toz hale getirin. Limon, sarımsak, kişniş, maydanoz, safran, ras el hanout, tereyağı, yağ ve 350 ml suyu fırına girebilen geniş bir güveç kabında



karıştırın. Toz kimyonu ekleyin. Tekrar karıştırdıktan sonra kuzu incikleri içine iyice batırın. Üzerini pişirme kağıdıyla kapayın ve kapağı sıkıca kapayın ve etin yumuşayarak iyi pişmesini sağlayın. Güveci fırına verin. Fırının sıcaklığını 170 dereceye indirin. 5 saat kadar bu şekilde pişirin. Etiniz çatal yardımıyla hemen kemikten sıyrılacak kadar yumuşayınca fırından alın. Güveci ocağın üzerine alın. Orta ateşte 3-4 dakika sosu biraz daha kalınlaşıp kıvam alana kadar pişirin. Ocaktan alın. Kapağını kapayın. 10 dakika dinlendirin. İçindeki her şeyi sıcak servis tabaklarına bölün. İçindeki taze otları çıkarın. Yeşil zeytinler, ekmeği, kimyon tuzu ve nane çayı ile servis edin.

D'jaj M'hamer 4-6 KİŞİLİK

1 x 1.5 kg serbest gezen tavuk, sırt kemikleri çıkarılarak ortadan ikiye ayrılmış ve açılmış, ızgara için hazır
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet kırmızı soğan, iyice kıyılmış
200 g tavuk ciğeri, doğranmış
180 g yeşil zeytin, çekirdekleri çıkarılmış
2 adet limon turşusu, doğranmış
30 g tereyağı

Marne için
2 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tane karabiber
2 çay kaşığı kırmızı toz biber



1½ çay kaşığı toz zerdeçal
2 çay kaşığı toz zencefil
1 çay kaşığı toz tarçın
bir tutam safran
1 adet limonun suyu ve kabuklarının rendesi
8 diş sarımsak, kabaca doğranmış
bir avuç taze kişniş, kabaca doğranmış
bir avuç maydanoz, kabaca doğranmış
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Servis için
bir avuç maydanoz, iyice doğranmış
limon dilimi
yeşil salata
cips

Bütün marne malzemelerini bir öğütücü içine atın. Tuzla tatlandırıp iyice çekin ve macun kıvamına getirin. Tavuğun bacaklarına birkaç kesik atın. Marne karışımıyla her yerni ovun ve kaplayın. Den altına da sürün. Bir gece üzerini kapayarak marne edin. Sığ ve geniş bir tencereye yağı dokun ve orta ateşte ısıtın. Soğanları ekleyin ve devamlı karıştırarak 5-6 dakika pişirin. Tavuk ciğerleri, zeytin ve limon turşusunu ekleyin. Karıştırarak 30 saniye pişirdikten sonra tavuğu göğüs kısmı alta gelecek şekilde tencereye koyun. Yaklaşık 650 ml su koyarak üzerine kaplayın. Kaynamaya başlayınca altını kısın ve kapağını kapayın. 1½

saat kadar bu şekilde pişirin. Tencere kapağı kapanmazsa üzerine ağırlık bırakmayı deneyebilirsiniz. Izgarayı ısıtın. Tavuğu tencereden alın, ızgara tepsisine koyun. Tereyağını üzerine gezdirerek yedirin. 10 dakika ızgarada pişirin. Izgaradan alın. Sıcak bir servis tabağına aktarın. Üzerini kapayarak 10 dakika dinlendirin. Bu sırada tenceredeki tavuk sosunu orta ateşte yeniden kaynatın. 15-20 dakika karıştırarak çektin. Kaşıkla kıvam alan sosun bir kısmını tavuğun üzerine dökün. Gende kalanını bir kaseye dökün. Üzerine maydanoz gezdirin. Limon dilimi, ciips ve yeşil salatayla birlikte servis edin.

M'hamer royal kuzu 4 KİŞİLİK

3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet soğan, kabaca doğranmış
6 diş sarımsak, kabaca doğranmış
750 g kemiksiz kuzu omuz, 7-10 cm'lik parçalara kesilmiş
2 çay kaşığı kırmızı toz biber, bir tutam ekstra
1 çay kaşığı toz zencefil
1¼ çay kaşığı toz zerdeçal
bir tutam safran
1 litre et suyu
50 g badem, suda bekletilmiş ve kabukları alınmış

2 çorba kaşığı tereyağını geniş bir tavaya alın ve orta ateşte ısıtın. Soğanları ekleyin, devamlı karıştırarak 8-10 dakika soteleyin. Sarımsakları ekleyin, 10 saniye kadar iyice karıştırın. Kuzu parçalarını tavaya alın. 2 çay kaşığı kırmızı toz biber, zencefil, zerdeçal, safran, et suyu ve tuz karabiberi ilave edin. Hepsini iyice karıştırın. Kaynamaya başladığında altını kısın, kapağını kapayın. 2-2½ saat kadar pişirin. Etiniz çatala değdiğinde dağılacak kadar yumuşak pişmiş olmalı. Eti sıcak bir servis tabağına alın. Üzerini kapayarak dinlendirin. Sosunu tekrar ısıtın, kaynamaya başladığında orta ateşe alın. 20-25 dakika pişirerek çektin. Bu sırada küçük bir tavaya orta ateşte bademleri atın. 8-10 dakika kadar tavayı hafif sallayarak kavurun. Tavayı ocaktan alın ve kalan tereyağını koyun. Eriyince toz biber ve tuz ilave edin. Birlikte tavada karıştırın ve hemen küçük bir tabaga alıp dinlendirin. Kuzuyu tencereye alın ve çektiğiniz sosun üzerine dökün. Servis tabağına alarak yanında kavruymuş bademlerle sıcak servis edin.

Harissa havuç 4 KİŞİLİK

500 g havuç, 1 cm'lik dilimler halinde kesilmiş
1 diş sarımsak
1¼ çay kaşığı toz kimyon
1½ çay kaşığı kırmızı toz biber
2 çay kaşığı harissa ya da acı biber salçası
1 çorba kaşığı kırmızı şarap sirkesi
2 çorba kaşığı zeytinyağı
bir avuç taze kişniş, iyice doğranmış

Harissa Tunus ve Fas usulü bir acı biber sosu. Yenne Acı biber salçası kullanabilir, harissa yapmak için şili biberini zeytinyağı, sarımsak, kişniş ve kimyonla karıştırabilirsiniz. Havuçları geniş bir tencerede kaynayan suya koyun. 7-8 dakika kadar pişirin. Süzün. Bu sırada sarımsakların kabuklarını soyun, ezerek macun haline getirin. İçine kimyon, toz biber, harissa, şarap sirkesi ve yağ katın. Tuz karabiberle tatlandırarak karıştırın. Havuçları hazırladığınız karşıma bulayın. Birkaç dakikada bir karıştırmaya devam edin. Havuçların aromayı iyice emdiğinden emin olun. Oda sıcaklığına geldiğinde kişnişle süsleyin ve servis edin.

Köy biberli salata 4 KİŞİLİK

6 adet tatlı yeşil biber (kırmızı biber de kullanabilirsiniz)
4 çorba kaşığı zeytinyağı
4 diş sarımsak, kabaca doğranmış
1 adet şili biber, iyice doğranmış
2 çay kaşığı kırmızı toz biber

Biberleri ocakta 6-8 dakika kadar közleyin. Yumuşadıklarında derin olmayan bir tencereye alın. Üzerini kapatın ve beş dakika dinlendirin. Kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın.



Geniş bir tavada yağı yüksek ateşte ısıtın. Sarımsak ve şili biber ekleyin. Birkaç dakika soteleyin. Biberleri, toz biber ve bir tutam tuzu ilave ettikten sonra tavayı sallayarak sotelemeye devam edin. Hızlıca servis edin.



Berber frittata 4 KİŞİLİK

2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan, iyice doğranmış
1 adet kırmızı biber, çekirdekleri çıkarılmış
4 diş sarımsak, ince dilimlenmiş
2 adet domates, iyice doğranmış
2 çorba kaşığı domates püresi
100 g siyah zeytin, çekirdekleri çıkarılmış, kabaca doğranmış
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1½ çay kaşığı toz tarçın
2 çay kaşığı toz kimyon, bir tutam ekstra yumurta için
1 çay kaşığı toz zencefil
6 adet yumurta
50 g cheddar peynir, rendelenmiş
bir avuç taze kişniş

Fırını 220 dereceye ısıtın. Tereyağını ve zeytinyağını fırına girebilen geniş bir tavada, orta ateşte ısıtın. Soğan ve biberleri doğrayın ve devamlı karıştırarak 5 dakika pişirin. Sarımsakları ekleyin ve bir 5 dakika daha pişirin. Domates, domates püresi, zeytin ve baharatları ilave edin. Tuz ve 1 çay kaşığı karabiberle tatlandırın. 100 ml su ekleyin. Karıştırarak 5-6 dakika pişirin ve kalınlaştırın. Tava çok kurursa biraz su ekleyebilirsiniz. Kişniş ekleyip iyice karıştırın. Yumurtaları bir kaseye kırın. Tuz ve bir tutam kimyonla tatlandırın. Biberlerin üzerine dökün, hafif karıştırın biraz da tavayı sallayın. Yumurtalar sebzelen kaplasın. 3-4 dakika pişirin. Peynirleri üzerlerine gezdirin. Fırına atarak 5-6 dakika peynir hafif eriyip renk alana kadar pişirin. Fırından alın ve dinlendirin.

Bir servis tantasına spatula yardımıyla alın, üzerini kişnişle süsleyerek servis edin.



Tezgâh usulü noodle ve dana yanak 4 KİŞİLİK

2 x 500 g dana yanağı
250 g pirinç noodle
20 g tereyağı
2 çay kaşığı toz kimyon, bir tutam ekstra
2 çay kaşığı kırmızı toz biber, bir miktar ekstra
bir avuç maydanoz, iyice doğranmış

buharlı pişirici

Buharlı pişiriciyi orta ateşe koyun. 4 saat pişmeye yetecek kadar su ilave edin. (Yetmediğinde su ısıtarak ilave edebilirsiniz.) Dana yanaklarını buharlı pişiriciye koyun. Üzerini önce streç filmle kapayın. Sonra kapağını kapayın. Kaynamaya başladığında altını kısın, 3½ - 4 saat kadar pişirin. Et çatalınızda dağılacak kadar yumuşak pişmiş olmalı. Bir kenara alarak üzen kapalı bir şekilde dinlendirin. Noodle'ı buharlı pişiriciye alın. Gerekliyse daha çok su ekleyin. 8-10 dakika yumuşayana kadar pişirin. Suzun ve bir kaseye alın. Tereyağı, tuz karabiber ekleyerek karıştırın. Servis için noodle'ı bir servis tabağına ya da kasesine alın. Dana yanaklardan ekstra yağlı kısımları alın. Kimyon, toz biber ve tuzla tatlandırın. Kaseye noodle'ın yanına alın. Biraz daha kimyon ve toz biber serpin, maydanozla süsleyerek hemen servis edin.



BİR ZANZİBAR RÜYASI

Dunyaya bir Constance oteli daha geliyor. 2018'in ilk gününde Zanzibar'ın Pemba adasında açılacak Constance Aiyana, adanın bakır coğrafyasında 30 vilasıyla konuklarına unutulmaz deneyimler sunmaya hazırlanıyor. Büyük spa alanı, zamanın durduğu pa'ya konuklarının huzuruna huzur katacak Constance Aiyana. Constance otellerinin Hint Okyanusu'ndaki varlığını güçlü bir kozla artırıyor. constancenoteels.com

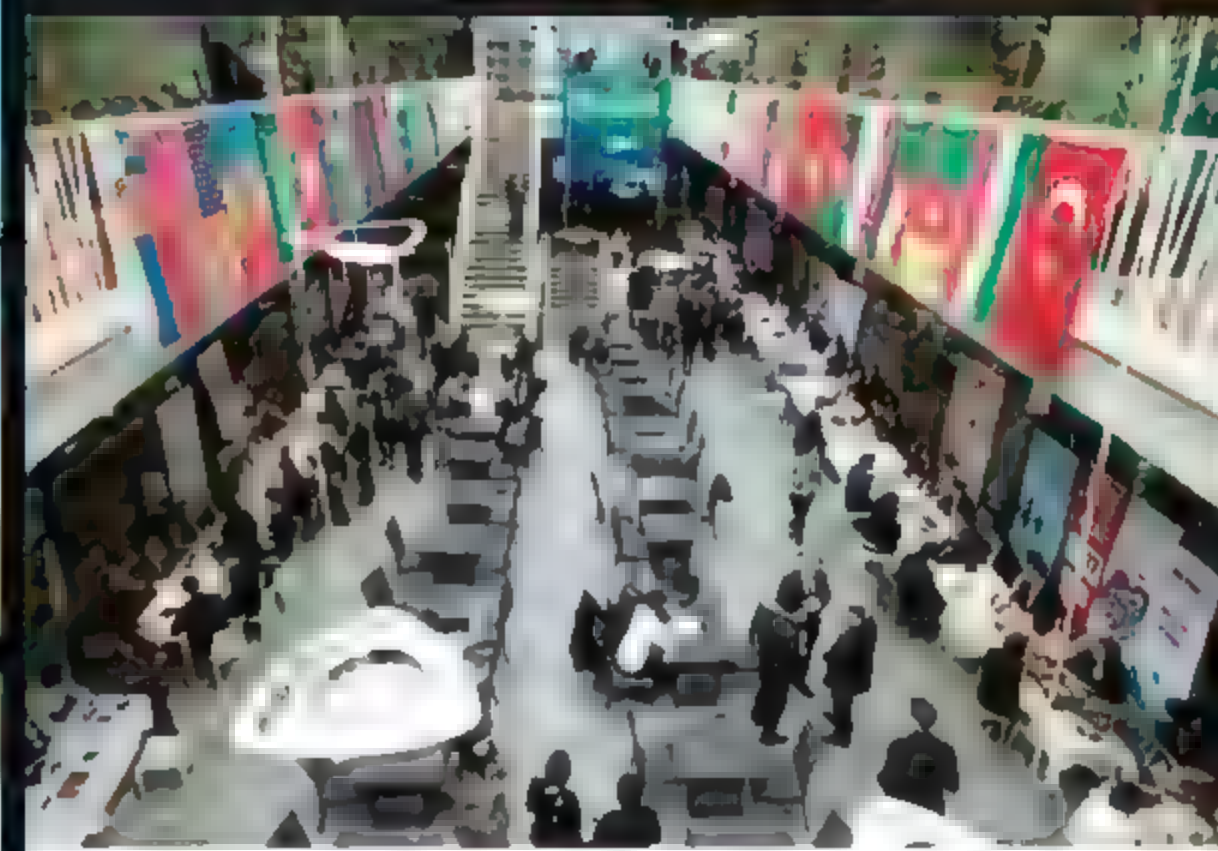


SÖMESTİRDE KAYAK KEYFİ

Çocuklarınızla birlikte munteşem bir kar tatiline hazır mısınız? Polat Erzurum Resort Hotel sömestr tatilini Türkiye'nin en güzel ve doğal kayak merkezlerinden biri olan Palandöken'de geçirmek isteyen aileler için çok özel bir paket hazırladı. Kış tatilini 20 Ocak-3 Şubat tarihleri arasında geçerli Kar Tanesi paketinden faydalanabilir. Paket kapsamında tam pansiyon kış başı gecelik fiyat sadece 600 TL'den başlıyor. Otel, tek 0-6 yaş arası çocuğu ücretsiz kabul ederken ikinci çocuk ve 7-12 yaş arası için yüzde 50 indirim uyguluyor. polaterzurumresorthotel.com

BEKLENTİLERİN ÖTESİNDE

Tazelіğini koruyan tatlar ve sofistike sunumlarla ulaşılması zor bir deneyime hazır mısınız? Hilton İstanbul Kozyatağı içindeki Atrium Lounge & Bar'ın yeni gurme menüsü sizi bekliyor. Fırınlanmış rezene ve kurutulmuş narenciye içeren siyah-beyaz kinoa, taze baharatlı nohut köftesi ile servis edilen kızarmış kaya levreği, pancar ve poşonlu yumurtası ile aynı tabakta buluşan kandes gibi başlangıç ve ana yemekler, misafirlere beklentilerin üzerinde bir deneyim yaşatmak için tasarlandı. hilton.com.tr



SEKTÖRLE BÜYÜK BULUŞMA

Özyeğin Üniversitesi'nin sektörlerle iç içe eğitim anlayış çerçevesinde her yıl düzenlediği Sektör ile Buluşma etkinliği, otelcilik ve yiyecek içecek endüstrisinden editen fazla öncülü işletmelerin katılımıyla 7 Aralık'ta Çekmeköy Kampüsünde gerçekleşti. İşletmelerin K ve diğer departman yöneticileriyle bir araya gelen Otel Yöneticiliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri, pek çok staj ve iş imkânı yakaladı. Üniversitenin öğrencilerine profesyonel hayatta gerekli olan tüm bilgi ve becerileri kazandıracak bir yapıya sahip olan Mukemmellik Merkezi, eğitim materyalleri ve teknikleriyle göz doldurdu. ozyegin.edu.tr



GÖKYÜZÜNDE YILDIZLI SEFERLER

Yolcularına sunduğu kaliteli ürün ve hizmet anlayışıyla dikkatleri üzerine çeken Atlasglobal, 1989'dan bu yana havacılık sektörüne yönelik araştırma ve değerlendirmeleriyle saygı gören İngiltere merkezli bağımsız denetleme kurumu Skytrax'ın verdiği 4 Yıldızlı Havayolu ödülüne layık görüldü. Dünyanın en iyi havayolu şirketlerinden biri olma hedefiyle yatırımlarına devam eden Atlasglobal, Skytrax'tan online rezervasyon kolaylığı, koltuk konfigürasyonu, uçak içi ikramları ve ürünleri, servis sistemi gibi pek çok konu başlığında tam not aldı. atlasglib.com



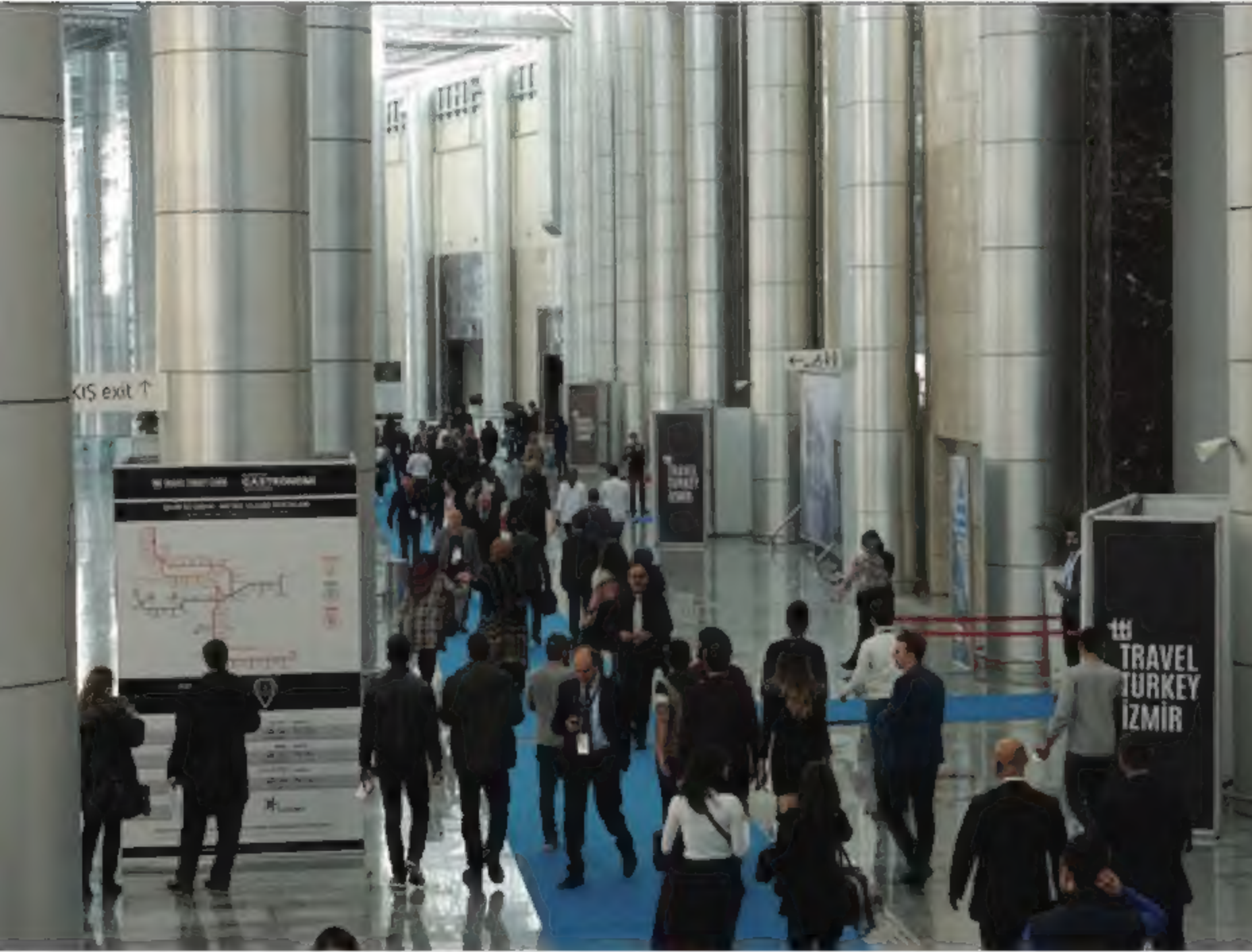
ATAŞEHİR'DE YENİ IŞILTI

Renkli ve dinamik otel markası Park Inn by Radisson, Türkiye'deki altıncı otelini İstanbul'un giderek ışıltısı artan semti Ataşehir'de açtı. Park Inn by Radisson, İstanbul Ataşehir'in 127 modern odası misafirlerin konforu düşünülerek ferah bir tarzda tasarlandı. Tüm odalarda, klima kontrol paneli, değiştirilebilir aydınlatma sistemi ve ücretsiz yüksek hızda internet bağlantısı bulunuyor. Otelin hızlı check-in ve check-out servisi ile fitness merkezi sık seyahat eden misafirlerin temel ihtiyaçlarını karşılıyor. parkinn.com/hotel-istanbul-atasehir



MUTFAKTA DEVRİM

Mutfak deneyiminiz asla eskisi gibi olmayacak. Samsung, premium ankastre serisi Chef Collection ile profesyonel pişirme deneyimini evlere taşıyor. Fırın, ocak, davlumbaz ve bulaşık makinesinden oluşan yeni seride yer alan fırın gurme buhar teknolojisi, ocak sanal alev teknolojisi, bulaşık makinesi ise waterwall su duvarı teknolojisi gibi çağın teknolojilerini sunuyor. Sensörlü davlumbaz ise tek bir el hareketiyle çalışıyor. Nesnelerin İnterneti (IoT) teknolojisine sahip Samsung Chef Collection serisi akıllı telefonlar üzerinden uzaktan kontrol edilebiliyor. samsung.com.tr



İZMİR'DE TURİZM ZİRVESİ

Dünya ve ülke turizminin İzmir'deki buluşması 11. Travel Turkey İzmir Turizm Fuar ve Kongresi, fuarizmir'de 7-10 Aralık tarihleri arasında gerçekleşti. Fuarda iç turizmi canlandırmak amacıyla yerli turiste avantajlı ödeme olanakları sunmayı hedefleyen erken rezervasyon kampanyasının tanıtım faaliyetleri, "Tatil Herkesin Hakkı" ve "Yerinizi Şimdiden Ayırın" sloganları ile tanıtıldı. Fuarın partner ili Nevşehir olurken, partner ülke seçilen Ukrayna da hem fuar katılımcılarına kendini tanıtmak hem de Türk turistleri ülkelerine çekmek amacıyla çeşitli etkinlikler gerçekleştirdi. travelturkeyexpo.com

ARINMAK İÇİN OKUYUN

Holistik sağlık konusunu enine boyuna düşünenlerdenseniz kulak verin. The LifeCo'nun kurucusu Ersin Pamuksüzer ve Selda Terek Bilecen'in birlikte kaleme aldığı ve bütünsel bir sağlık anlayışını ele alan *Son Toksine Kadar Kendine İyi Bak*, maruz kaldığımız bedensel, zihinsel ve duygusal kirlilikten arınmanın yollarını anlatıyor. Hastalığa sürükleyen toksinlere karşı "önlem al, toksinlerinden kurtul!" mesajını veren kitap, gerçek yaşam öykülerine de yer veriyor. Destek Yayınları, 30 TL.



Bir **bilene**sorduk

İngiltere'nin ilk crowdfunded, yani kitlesel fonlama sistemiyle kurulan restoran zincirinin ünlü şefi ve kurucusu **Gary Usher**, en sevdiği mutfak malzemelerini ve onu nelerin motive ettiğini anlattı.

Söyleşi: Imogen Lepere Fotoğraflar: Gary Latham, Ben Anders, Toby Keane, John Carey



Üstte soldan saat yönünde: Soho'daki Hoppers; Gary Usher; Chez Bruce'da peynir tabağı; Korsika otlu peyniri fleur de maquis; Hoppers'ta Sri Lanka tabağı; Angela Hartnett; Hawksmoor'da salata sunumu; Usher'in sıklıkla kullandığı sumak ve diğer Kuzey Afrika baharatları; Hispi'de biftek sunumu.

Çocukluğunuzda da yemek sizin için önemli miydi? Annem birinci sınıf bir aşçıydı. Büyükbabamın Hertfordshire'da üç finni vardı. Babam da okulu bitirmeden ayrılıp onun yanında çalışmaya başlamıştı. Hatta doğduğum ev bu fırınlardan birinin üzerindeydi. Ekmek hayatımda her zaman çok önemli bir yer tuttu. Bugün her restoranım, farklı bir ekmek türü üzerinde uzman.

Sosyal medyanın kariyerinizde nasıl bir etkisi oldu? Sticky Walnut'ın ardından ikinci restoranımı açmak için krediye başvurmuştum ama başvurum reddedildi. Ben de Kickstarter aracılığıyla 100 bin sterlin topladım ve Burnt Truffle'i açtım. Ardından 200 bin sterlin daha kitlesel fonlamayla toplamayı başardım ve bu parayla da üçüncü restoranım Wreckfish'i açtım. 50 sterline herhangi bir restoranımda iki kişilik yemek için kupon verdik. Aslında internet üzerinden pek çok negatif yorum da aldım. Çoğu bu durumu hazmedemeyen bazı şeflerden geldi. Ama bu eleştirileri kestirip attım ve yoluma devam ettim. Eğer iyi bir iş çıkarmıyor olsaydım, bu tacizlere maruz kalmazdım diye düşündüm.

Servis bittikten sonra yemek yemeğe nereye gidersiniz? En çok Hawksmoor'un Manchester şubesine gidiyoruz. Orada en son kimchi ve küflü peynirli bir burger yedim ve kendimden geçtim. Liverpool'daki Maray da küçük ama çok hoş bir yer. Kuzey Afrika baharatlarıyla tatlandırılmış pek çok vejetaryen yemek seçeneği sunuyorlar. Liverpool'daki The Merchant hareketli bir bar; içeceklerle birlikte gurme pizza dilimleri sunuyorlar. Feta peynirli ve ağır ateşte pişmiş kuzulu ya da kızarmış biberiye ve enginarlı pizza dilimlerini özellikle denemelisiniz.

Sizi en çok etkileyen şefler kimler? Chez Bruce'da iki yıl boyunca Matt Christmas'ın altında çalıştım. Bana bir yemeğe müşterinin gözünden bakmayı öğretti. Ondan öğrendiklerimi bugün hâlâ kullanıyorum. Mesela malzemelerin buzdolabından çıkardıktan sonra pişirmeye başlamadan önce oda sıcaklığına gelmelerini beklemeyi ondan öğrendim. Bana hiç insafı davranmazdı. Çünkü beni önemserdi ve her şeyin doğru olmasını isterdi. Angela Hartnett'in olağanüstü bir insan olduğunu düşünüyorum. York ve Albany Hotel'de birlikte çalıştığımız günlerden beri üzerimde büyük etkisi vardır. Sticky Walnut'ta ilk menümü hazırlarken bana çok yardım etti.

Son zamanlarda yediğiniz en iyi restoranlar hangileri? Bir arkadaşım beni Soho'daki Hoppers'a götürdü. Burada tattığım yemeklerdeki rayihaların yoğunluğuna çok şaşırdım. Soho'da Andrew Edmunds'u da çok beğeniyorum. Çok özel bir atmosferi var. İyi restoranların sadece iyi yemek sunmadığının en iyi örneği. Manchester'daki The French'te Adam Reid ise mükemmel bir tadım menüsü sunuyor.

En sevdiğiniz uluslararası malzemeler neler? Katalonya'da yetişen yeşil gordal tipi dolgun ve tuzlu zeytinler, taze focaccia'ya mükemmel uyuyor. Yeni açtığım bistro Hispi'de Kuzey Afrika'dan getirdiğimiz sumağı kızarmış karabahaya serpiyorum. Ona hafif buruk, limoni bir tat veriyor. Korsika'dan getirdiğim fleur de maquis peynirlerini de çok seviyorum. Bu peynirin dışı biberiye ve dağ kekiğiyle kaplı; tadı ise tatlı ve fındıksı.

Sizi ne motive eder? Okulda çok başarısızdım; hiçbir seviye belirleme sınavında başarılı olamadım. Erkek ve kız kardeşlerimin ikisi de üniversiteye gitti ve annemle babamı çok gururlandırdılar. Sanırım ben sadece kendime göre doğruyu yapmak istedim. Evet, para kazanmak tabii ki güzel, ama sanırım beni asıl motive eden insanlardan saygı görmek.



lutfen!

Konforunuz için tüm ayrıntıların düşünöldüğü
"primeclass" Lounge ortamında, lutfen arkanıza yaslanın
ve ücretsiz wi-fi'nin keyfini çıkarın.

- Rahat ve konforlu atmosfer
- 7/24 açık büfemizde dünya lezzetleri
- Ücretsiz wi-fi
- Business-corner
- Aylık ve haftalık dergiler/gazeteler ve çok daha fazlası "primeclass" Lounge'da sizi bekliyor.

İSTANBUL Atatürk Havalimanı İç ve Dış Hatlar "primeclass" Lounge
ANKARA Esenboğa Havalimanı İç Hatlar "primeclass" Lounge
İZMİR Adnan Menderes Havalimanı İç ve Dış Hatlar "primeclass" Lounge
Milas BODRUM Havalimanı İç Hatlar "primeclass" Lounge
İSTANBUL İDO Yenikapı TEB "primeclass" Lounge


primeclass
lounge

www.primeclass.com.tr



444 25 75

EN YÜKSEKTE OLMA
İSTEĞİ.



ARLBERG.NET



ARLBERG

MAY BE FOREVER